Regensburger Kochbuch.

1050

Original-Kochrecepte

auf Grund vierzigjähriger Erfahrung,
zunächst
für die bürgerliche Küche,
herausgegeben
von

Marie Schandri,

seit vierzig Jahren Köchin im Gasthofe „zum goldenen Kreuz“ in Regensburg.

Vierte, sehr vermehrte und verbesserte Auflage.

Regensburg.
Verlag von Alfred Coppenrath
(vorm. Manz'sche & Weiß'sche Buchhandlung).
1871.

Vorwort zur ersten Auflage.

Wiederholte Aufforderungen, namentlich von Seite einiger meiner früheren Schülerinnen, haben mich bestimmt, meine langjährigen Erfahrungen in der Kochkunst in dem hier vorliegenden Kochbuche niederzulegen.

Es war zunächst die bürgerliche Küche und zwar dieselbe sowohl bei Zubereitung einer gesunden, nahrhaften, unverkünstelten Hausmannskost, als auch dieselbe bei festlichen Gelegenheiten, die ich im Auge hatte.

Obwohl ich es mir angelegen sein ließ, in allen Recepten genau und deutlich zu beschreiben, so mag es doch vorkommen, daß man bei Benützung eines Receptes nicht recht mit sich einig ist, wie etwas gemacht wird; in solchem Falle lese man nur einige Recepte derselben Abtheilung nach und man wird sich leicht zurecht finden. Auch war ich stets bestrebt, nicht nur die einfachste und beste, sondern auch die möglichst billige Art der Bereitung, wie sie mir vieljährige Praxis gelehrt, anzugeben.

Wie bei Allem in der Welt, so sind auch in der Kochkunst Erfahrung und Uebung Hauptsachen; allein beide wird man sich leichter und schneller an der Hand eines guten und zuverlässigen Kochbuches aneignen, als ohne diese Beihilfe.

Indem ich für das Buch um eine freundliche Aufnahme bitte, hoffe und wünsche ich, daß es recht vielen Hausfrauen und Köchinnen Rathgeber und Führer sein möge.

Regensburg, im November 1866.

Die Verfasserin.

Vorwort zur zweiten Auflage.

Kaum zehn Monate sind seit dem Erscheinen der ersten, 3000 Exemplare starken, Auflage dieses Kochbuches verflossen, und schon ist dasselbe vergriffen. Ein Umstand, der, bei der vorhandenen großen Anzahl von Kochbüchern, wohl am besten für die Brauchbarkeit dieses Buches spricht.

Aufgemuntert durch diesen außerordentlichen Erfolg und die vielen günstigen Urtheile über ihre Arbeit, hat es sich die Herausgeberin angelegen sein lassen, nicht nur sämmtliche Recepte der

ersten Auflage einer sorgfältigen Revision zu unterwerfen, sondern dieselbe hat die vorliegende neue Auflage auch mit vielen neuen Recepten vermehrt.

Eine weitere werthvolle Vermehrung und Ergänzung erhielt diese Auflage durch die im Anhange beigegebenen 100 ganz neuen Recepte für feinere Küche, die dem Verleger von einem vielerfahrenen fürstlichen Mundkoche überlassen wurden.

Möge denn das Buch in seiner neuen Gestalt wiederum dieselbe freundliche Aufnahme finden, wie die in so kurzer Zeit vergriffene erste Auflage.

Regensburg, im Oktober 1867.

Die Verlagsbuchhandlung.

Vorwort zur dritten Auflage.

Nachdem auch in verhältnißmäßig kurzer Zeit die zweite Auflage vergriffen ist, übergibt die Verlagsbuchhandlung hiemit die dritte Auflage der Oeffentlichkeit. Gleichzeitig erscheint mit derselben das „Fastenkochbuch von Anna Huber." Dasselbe ist bestimmt, einen werthvollen Anhang zu diesem und allen anderen Kochbüchern zu bilden. Das „Regensburger Kochbuch" kann künftig mit oder ohne das „Fastenkochbuch" bezogen werden.

Regensburg, im Dezember 1869.

Die Verlagsbuchhandlung.

Vorwort zur vierten Auflage.

Seit dem Erscheinen dieses Buches mußten bis jetzt alljährlich neue Auflagen gedruckt werden, ein Beweis, daß dasselbe sich stets wachsenden Beifalls erfreut und sich in immer weiteren Kreisen einbürgert.

Die Verlagsbuchhandlung war bestrebt, auch die jetzige neue Auflage durch Verbesserungen und Beigabe von circa 50 neuen Recepten zu bereichern und noch brauchbarer zu machen.

Regensburg, im Juli 1871.

Die Verlagsbuchhandlung.

Einleitung.

Für das Wohlbefinden einer jeden Familie ist die Zubereitung der Nahrungsmittel vom größten Einfluß. Es sollte deßhalb jedes Mädchen, auch aus den höheren Ständen, schon bei Zeiten anfangen, sich mit der Kochkunst vertraut zu machen, um später als Hausfrau entweder selbst kochen oder doch, im Verhinderungsfalle der Köchin, diese wenigstens auf kurze Zeit vertreten zu können. Jedenfalls sollte jede Hausfrau im Stande sein, die Küche überwachen und selbst anschaffen zu können, um nicht ganz von den Dienstboten abzuhängen. Daß junge, unerfahrene Hausfrauen die hierzu nothwendigen Kenntnisse leichter und schneller durch die Beihilfe eines zuverlässigen Kochbuches, als durch Erfahrung allein erlangen, wird gewiß nicht in Abrede gestellt werden. Diese Hilfe jungen Anfängerinnen zu gewähren und ebenso Geübteren Gelegenheit zur Erweiterung ihrer Kenntnisse zu bieten, war das Bestreben der Herausgeberin dieses Kochbuches.

Bevor wir nun die einzelnen Kochrecepte folgen lassen, geben wir hier einige allgemeine Hauptregeln, die sich jede Köchin zur Richtschnur sein lassen darf.

Als das erste und wichtigste Erforderniß der Kochkunst muß die Reinlichkeit bezeichnet werden. Es wird deßhalb gut

sein, wenn die angehende Köchin schon von ihrem ersten Auftreten in der Küche an sich die größte Reinlichkeit angewöhnt. Hände und Kleidung der Köchin, sämmtliches Küchengeräthe, Anrichten, Tische und Stühle, überhaupt die ganze Küche werde stets sauber und reinlich gehalten. Es ist dieß eine goldene Regel, die den Köchinnen nicht genug eingeschärft werden kann. Ein weiteres Erforderniß zu einer guten Köchin ist die Sparsamkeit. Diese besteht nicht allein darin, daß die einzelnen Zuthaten nicht in zu großer Menge verwendet werden, auch in der zweckmäßigen Benutzung von anscheinenden Kleinigkeiten lassen sich ersprießliche Resultate erzielen. So läßt sich z. B. durch zweckmäßige Verwendung von Speiseresten, Abschöpffett (welches zu mancher Speise oft besser als Butter ist) u. s. w. nicht unerheblich sparen. Die Sparsamkeit muß übrigens am rechten Orte und zu rechter Zeit angewendet werden, denn eine Zuthat in zu geringem Maße verwendet, ist keine Sparsamkeit mehr, sondern es kann dadurch leicht die ganze Speise verdorben werden. Durch den Ankauf eines Artikels in größerer Quantität kann auch häufig gespart werden, allein solche Einkäufe sollten stets in richtiger Berücksichtigung des Bedarfes gemacht werden, damit nicht etwa durch zu langes Lagern der Vorrath verdirbt. Jedenfalls muß auf die Aufbewahrung der eingekauften Artikel gehörige Sorgfalt und Umsicht verwendet werden.

Sehr wesentlich ist es auch, daß die Speisen immer zu rechter Zeit auf's Feuer kommen, es ist hierüber mit Aufmerksamkeit zu wachen. Auch die Größe der Geschirre im Verhältniß der zu bereitenden Portion darf man nicht außer Acht lassen.

Ferner ist es rathsam, sich daran zu gewöhnen, von einzelnen Zuthaten, wie von Salz, Pfeffer, Essig, Zucker u. dgl. anfänglich nicht zu viel an die Speisen zu geben, denn nachträglich kann man in den meisten Fällen noch recht gut zugeben, während das Zuviel sich gewöhnlich nicht so leicht wieder verbessern läßt.

Eine Hauptregel ist es endlich, daß, bevor man mit der Bereitung einer Speise beginnt, man die benöthigten Ingredienzen, Geschirre ꝛc., zur Stelle geschafft hat, nicht aber, daß man erst mit dem Herbeiholen beginnt, wenn man schon mit dem Kochen selbst beschäftigt ist. Um dies möglichst zu erleichtern, ist denjenigen Recepten, zu welchen eine größere Anzahl von Ingredienzen gehört, die Angabe des „Bedarfs" besonders beigefügt. Es ist dies eine Einrichtung, die sich unseres Wissens noch in keinem Kochbuche vorfindet, die sich gewiß als höchst praktisch bewähren wird.

Vorbemerkungen.

I. Ueber Maße und Gewichte.

Die Maße und Gewichte in diesem Kochbuche sind die bayerischen, das Pfund zu zweiunddreißig Loth und die bayerische Maß gleich zwei Seidel.

Die Ausdrücke Quart und Schoppen, die in den Recepten abwechselnd vorkommen, sind ganz gleichbedeutend, es ist darunter der vierte Theil einer bayerischen Maß verstanden, ein Quart ist gleich zwei gewöhnlichen Weingläsern, von denen sechs auf eine ordinäre Weinflasche gehen.

Das Verhältniß des bayerischen Maßes und Gewichtes zu dem der umliegenden Länder ist am besten aus nachstehender Zusammenstellung ersichtlich.

Es ist Eine Maß bayerisch gleich:

In Baden und in der Schweiz: um ein halbes Weinglas weniger als zwei Drittel einer badischen oder Schweizer Maß.

In Frankreich: ein halbes Weinglas mehr als ein Litre.

In Hannover: ein halbes Weinglas weniger als eine halbe hannöversche Kanne.

In Hessen: um ein halbes Weinglas weniger als eine halbe hessische Maß.

In Oesterreich: um zwei Weingläser weniger als eine österreichische Maß.

In Preußen: fast dem preußischen Quart gleich.
In Sachsen: um ein Weinglas mehr als eine sächsische Kanne.
In Würtemberg: um ein Weinglas weniger als eine halbe würtembergische Maß.

Das Gewichtsverhältniß ist aus folgender Zusammenstellung leicht ersichtlich:
Ein Pfund bayerisch ist in Baden fast gleich einem Pfund vier Loth.
Ein Pfund bayerisch ist in Frankreich gleich fünfhundertundsechzig Grammen.
Ein Pfund bayerisch ist in Hessen gleich einem Pfund vier und ein Viertel Loth.
Ein Pfund bayerisch ist in Hannover gleich einem Pfund sechs Loth.
Ein Pfund bayerisch ist dem österreichischen ganz gleich.
Ein Pfund bayerisch ist in Preußen, Sachsen und Würtemberg gleich einem Pfund sechs Loth.
Ein Pfund bayerisch ist in der Schweiz gleich einem Pfund vier Loth.

II. Erklärung einiger fremder und provinzieller Ausdrücke, die in diesem Buche vorkommen.

Aspik. — Eine sauere Sulze aus Kälberfüßen, Fleisch, Essig ꝛc. bereitet. (Siehe Nro. 463.)
Aufziehen. — Etwas durch Hitze in die Höhe ziehen, bei Zubereitung von Mehlspeisen, namentlich bei Aufläufen gebräuchlich.
Anstauben. — Auf Fleisch, Gemüse ꝛc. ein wenig Mehl streuen.
Almodegewürz. — Ein Regensburger Lokalausdruck für Piment (Nelken- oder Jamaikapfeffer).
Bavesen oder Pavesen. — Gefüllte Semmeln oder Milchbrode. (Siehe Nro. 229.)
Beschamel. — Ein Mus aus Butter, Milch und Mehl. (Siehe Nro. 235.)
Blanchiren (spr. blanschiren). — Fleisch, Geflügel oder Gemüse kurze Zeit in siedendem Wasser abkochen.
Boeuf a la mode. — Ein Stück Ochsenfleisch, welches in einer braunen Essigsauce gegeben wird. (Siehe Nro. 130.)
Bouillon. — Fleischbrühe. (Siehe Nr. 22.)
Bratraine. — Provinzieller Ausdruck für Bratpfanne.

Chaudeau (spr. Schodoh). — Eine Schaumsauce aus Wein, Eiern und Zucker. (Siehe Nro. 245.)
Consommé. — Kraftbrühe von Rind-, Kalbfleisch und Geflügel.
Compot. — Ein Gericht von frischen oder getrockneten, gekochten oder eingemachten Früchten.
Cotelettes oder Carbonaden. — Gebratene Rippenstückchen.
Creme. — Ein aus Rahm, Eiern, Zucker und Hausenblase oder Gelatine bereitetes Gericht.
Dressiren. — Ueberhaupt Allem eine gefällige Form und Ansehen geben nennt man Dressiren, besonders beim Zubereiten von Fleisch und Geflügel gebräuchlich.
Farce (spr. Farß'). — Fein gehacktes oder gestoßenes Fleisch mit Speck, Butter, Brod u. dgl. vermischt.
Filet (spr. Fileh). — Man versteht darunter die innere Rückenmuskel, den Lendenbraten beim Schlachtvieh oder Wildpret, auch bezeichnet man damit die Brüste beim Geflügel.
Flammiren. — Damit die feinen Härchen am gerupften Geflügel abgesengt werden, hält man es über hell aufloderndes Feuer. Es muß dies schnell unter fortwährendem Umwenden des Geflügels geschehen, da dasselbe sonst leicht anbrennt.
Fricando. — Gespickte Stücke Fleisch vom Schlegel.
Fricassiren. — Geflügel oder Fleisch in weißer Sauce einmachen.
Garniren. — Die Speisen verzieren, belegen.
Gelatine. — Ist eine feine Gattung Leim, und wird wie dieser aus thierischen Substanzen, Sehnen, Muskeln, Knochen ꝛc. bereitet und wird zu Creme, süßen Sulzen u. dgl. verwendet.
Gelee (spr. Scheleh). — Süße oder saure Sulze.
Glace (spr. Glas). — Stark eingekochte Fleischbrühe.
Hachee (spr. Hascheh). — Eine Speise von gekochtem, feingewiegtem oder gehacktem Fleisch.
Heschebetsch oder Hüffenmark. — Provinzielle Bezeichnungen für Hagebutten.
Legiren. — Etwas mit Ei, welches mit Wasser, Citronensaft oder Milch verrührt ist, verbinden.
Mariniren. — Fische, Fleisch oder Geflügel in Essig, Oel, Citronensaft mit starken Gewürzen legen und einige Zeit zugedeckt darin stehen lassen. (Vergl. Nr. 99.)
Marmelade. — Das mit Zucker eingekochte Mark von Früchten.
Passiren. — Durchseihen, durch ein Sieb streichen.
Rannen. — Rothe Rüben.

Saucière. — Gefäß, in welchem man die Sauce zu Tische gibt.
Topfen. — Provinzieller Ausdruck für Matte, Käsematte (norddeutsch: Quark).
Transchiren. — Zertheilen, Zerlegen, Vorlegen.
Weinbeeren. — In Süddeutschland gebräuchlicher Ausdruck für Korinthen.
Zibeben. — In Süddeutschland gebräuchlicher Ausdruck für Rosinen.

III. Vom Transchiren.

Zum Transchiren braucht man einen starken hölzernen Transchirteller, ein scharfes dünnes Messer für Braten und ein anderes ebenfalls scharfes aber starkes Messer, um Geflügel zu transchiren. Ferner ist eine zweizinkige starke Transchirgabel erforderlich. — Als allgemeine Regeln beim Transchiren von Braten und Rindfleisch hat man zu beobachten, daß die Fleischfasern immer quer durchschnitten werden müssen.

Die abgeschnittenen Stücke dürfen weder zerrissen noch zerfetzt sein, müssen ein zierliches, gleichmäßiges Aussehen haben, und dürfen weder zu groß noch zu klein sein. Beim Braten muß ein jedes mit ein wenig von der braunen Haut bedeckt sein.

Nachdem das Fleisch transchirt ist, wird es zierlich auf die dazu bestimmte Platte gelegt. Vom Geflügel werden die Bruststücke oben auf gelegt.

Schnelles Transchiren ist nothwendig, damit die Stücke nicht kalt werden.

Was man zerschnitten hat, darf nie mit den Händen berührt, sondern muß immer mit der Gabel aufgefaßt werden.

Kapaun. Man sticht die Gabel in die Mitte der Brust, schneidet zuerst den Hals mit dem Kopfe, dann die beiden Oberschenkel, welche man wieder in zwei Theile abtheilt, ab. Hierauf schneidet man die Flügel, an welchen man ein wenig vom Brustfleisch läßt, ab, worauf dann das Brustfleisch vom Gerippe abgeschnitten wird. Endlich löst man die beiden Brustbeinchen, welche sich in der Nähe des Halses befinden, aus, und haut das Gerippe der Länge nach durch. Den Rücken zerhaut man ebenfalls über die Quere in zwei bis drei Stücke. Bei feineren Diners gibt man das Gerippe, Kopf und Hals nicht zu Tische.

Indian (Truthahn). Wird gerade so wie der Kapaun

transchirt, nur werden aus dem Brustfleisch drei bis vier feine Stücke geschnitten.

Gans. Wird ebenfalls transchirt wie der Kapaun, nur werden von der Brust sogenannte Pfaffenschnitze, aus je einem Stück zwei Stücke geschnitten und der Rücken vom Birzel befreit, dann der Länge nach durchgehauen. Das übrige Gerippe wird nicht zu Tische gegeben.

Huhn. Dasselbe kann auf zwei verschiedene Arten transchirt werden: Bei der ersten Art schneidet man den Kopf mit dem Halse ab, dann die beiden Schenkel, welche man wieder in zwei Stücke zerlegt; hierauf die beiden Flügel, an welchen man ein wenig vom Brustfleisch läßt. Dann schneidet man die Brust sammt dem Brustbein ab, zerschneidet dieselbe über die Quere in zwei Stücke. Das Gerippe wird der Länge nach durchschnitten und der Rücken der Länge nach in zwei Theile getheilt.

Die andere Art, das Huhn zu transchiren, ist folgende: man schneidet den Kopf mit dem Halse ab, halbirt das Huhn der Länge nach, schneidet aus jeder Hälfte drei Stücke, nämlich den Schenkel, das Mittelstück und die Flügel.

Spanferkel. Unmittelbar hinter den Kopf steckt man die Gabel in den Hals, haut zuerst den Kopf ab und spaltet ihn der Länge nach; alsdann haut man ein zweifingerbreites Stück vom Halse (sog. Kränzchen) ab, dann schneidet man die beiden Vorderfüße ab, hierauf werden aus dem Rücken drei bis vier Stücke gehauen, zuletzt spaltet man die Hinterschenkel, die man wieder in zwei Theile auslöst. Legt das Fleisch zierlich auf eine Platte, der Kopf wird oben darauf gestellt.

Rehschlegel. Derselbe wird in drei Stücke vom Beine abgelöst, dann jedes über die Quere in gleiche dünne Stücke geschnitten. Oder man schneidet etwas schief, schöne dünne halbhandgroße Schnitze, ohne das Fleisch vom Beine abzulösen.

Rehziemer. Am Rückgrat macht man an beiden Seiten der Länge nach einen langen Schnitt, löst das Fleisch mit einem Messer sorgfältig ab, und schneidet es über die Quere in fingerlange Stücke und diese wieder der Länge nach in drei bis vier Stückchen. Das Gerippe wird dann umgewendet, das innere Fleisch, welches man Filet nennt, herausgeschnitten und auch in gleichmäßige dünne Stückchen zertheilt.

Hase. Der Rücken wird über die Quere in drei bis vier Stücke zerhauen, hierauf die Hinterfüße gespalten und jeder Schlegel in zwei bis drei Stücke geschnitten.

Fasan, Schnepfe, Rebhuhn, Haselhuhn, werden wie gewöhnliche Hühner transchirt, nur die Schlegel werden nicht mehr zerlegt.

Auerhahn und Birkhahn, werden wie der Indian transchirt.

Wachteln und Krametsvögel werden ganz zu Tische gegeben, nur die Krallen an den Füßen werden abgeschnitten.

Rindfleisch. Man schneidet dasselbe über die Quere in halbfingerdicke Scheiben, legt sie zierlich auf eine Platte, bestreut das Fleisch ein wenig mit Salz und gießt einen Löffel heiße Fleischbrühe darüber, damit das Fleisch saftig liegt.

Lendenbraten. Hievon schneidet man über die Quere fingerdicke Stücke, legt das Fleisch in der Form, die das Bratenstück früher hatte, auf eine gewärmte Platte und gießt ein wenig Sauce darüber.

Kalbs- oder Hammelschlegel. Derselbe wird gerade wie der Rehschlegel transchirt. Das Fleisch vom Hammelsschlegel muß sogleich, nachdem es transchirt ist, auf eine gewärmte Platte gelegt werden, da es sehr schnell kalt wird. Alle Braten, wenn sie transchirt sind, werden mit ihrem eigenen Saft ein wenig übergossen.

Nierenbraten. Zuerst schneidet man die Niere heraus, die man in dünne, runde Stückchen zerschneidet. Hierauf wird die lappige Haut, dann jede Rippe mit dem Rückgrat abgeschnitten. Auf jede Rippe wird ein Stückchen Niere gelegt. Der Rückgrat soll schon roh eingehauen werden, dadurch wird das Transchiren sehr erleichtert. Statt die Niere in oben beschriebener Weise zu transchiren, kann man dieselbe auch nicht vorher ablösen, sondern jede Rippe mit Niere so durchschneiden, daß etwas von der Niere an jedes Stück kommt.

Brustbraten. Die Kalbsbrust wird fast immer gefüllt. Dieselbe wird in fingerdicke Scheiben der Quere nach geschnitten, so zwar, daß jedes Stück etwas von der Fülle erhält.

IV. Von den Gemüsen.

Kartoffeln sind gut von Mitte Juli bis April; wenn sie einmal anfangen, stark auszuwachsen, sind sie unschmackhaft und der Gesundheit weniger zuträglich. Die mehligen Kartoffeln sind die besten; man erkennt sie an der rauhen zersprungenen Schale. Zu Kartoffelsalat und Kartoffelgemüse sind die langen sogenannten Mäuse am geeignetsten.

Weiße Rüben sind im September am besten, doch bekommt man sie bis Februar; sie dürfen nicht zu groß sein, müssen eine zarte weiße Haut haben und süßlich schmecken. Die fein geschnittenen (dem Kraute ähnlich) nennt man Rübenkraut.

Bayerische Rüben sind im Monat November am wohlschmeckendsten, sie müssen klein und nur so dick wie ein Finger sein.

Dorschen (Steckrüben) bekommt man am besten von November bis Februar; sie dürfen nicht zu groß sein und müssen sich leicht schneiden lassen.

Kohlrabi ist am besten von Juli bis Oktober; die Köpfe dürfen nur die Größe eines mittelgroßen Apfels haben; das Grüne muß frisch und zart sein.

Schwarzwurzeln bekommt man am besten von November bis April; sie dürfen nicht dicker als ein Finger sein. Wenn man sie auseinander bricht, müssen sie weiß sein und einen milchähnlichen Saft haben; wenn sie hohl sind, dann sind sie schlecht.

Wirsing. Die Köpfe desselben dürfen nicht zu groß und die Blätter müssen sehr schön grün und zart sein; der gelbe Wirsing kocht sich rauher. Der Gartenwirsing ist dem, welcher auf dem Felde wächst, vorzuziehen.

Weißes Kraut. Die Köpfe sollen nicht zu groß, aber sehr fest sein, und müssen eine hellgrüne Farbe haben.

Blaues Kraut. Die mittelgroßen festen Köpfe mit zarten Rippen und von sehr dunkler Farbe sind am besten.

Kohl muß fein gekrauste Blätter haben; er ist im Winter, wenn er gefroren ist, am besten.

Blumenkohl muß eine große weiße feste Rose haben, darf nicht mit kleinen grünen Blättchen durchwachsen sein; fängt die Rose schon an gelb zu werden, so ist er alt und hat weder einen guten Geschmack noch ein schönes Ansehen.

Rosenkohl. Der lange Stengel muß ganz dicht mit kleinen festen grünen Röschen bewachsen sein, dieselben dürfen keine gelben Blättchen haben, er ist von November bis Februar am besten.

Bohnen. Die jungen zarten, ohne starke Fäden, sogenannten Stangenbohnen sind von Juni bis September am besten.

Grüne Erbsen, frisch gepflückte, von hellgrüner Farbe und nicht zu groß, sind im Juli am besten.

Zuckererbsen sollen frisch gepflückt, nicht zu groß sein,

eine hellgrüne Farbe haben und, wenn man sie durchbricht, noch keine starke Fäden haben; im Juni sind sie am besten.

Gelbe Rüben dürfen nicht zu groß sein und keine zu dunkle Farbe haben, dann sollen sie gerade gewachsen sein.

Rothe Rüben dürfen nicht zu groß sein und müssen eine sehr dunkle Farbe haben.

Hopfen ist im April am besten; je dicker und weißer er ist, desto besser ist er, jedoch darf er nicht gar zu lang sein und das Köpfchen oben muß geschlossen sein, sonst ist er bereits ausgewachsen.

Spargel ist am besten von April bis Juni, er soll frisch gestochen und sehr dick sein. Der in Regensburg und Umgegend wachsende Spargel muß eine schöne grüne Farbe haben. Wenn der Spargel am Schnittende noch saftig und nicht trocken ist, ist er frisch gestochen.

Spinat ist am besten, wenn er kleine, gleichgroße hellgrüne Blättchen hat und frisch gepflückt ist. Der alte hat große ungleiche Blätter und eine dunkelgrüne Farbe; er ist am besten von April bis Juli.

Gurken dürfen nicht zu groß sein und müssen eine schöne grüne Farbe ohne Flecken haben.

Sellerie. Mittelgroße schwere Köpfe, welche nicht viele Auswüchse haben, sind die besten.

Morcheln sind im April und Mai am besten. Die mittelgroßen sind den ganz großen vorzuziehen. Pilzlinge sind im Mai am besten, die kleinen sind den großen vorzuziehen, da sie sich nicht so schleimig kochen, sie müssen eine schöne braune Farbe haben und dürfen nicht von den Würmern zerfressen sein, man sieht das leicht am Stamme, der alsdann kleine Löcher hat.

Getrocknete Früchte, als: Erbsen, Linsen und weiße Bohnen thut man gut, in der Nacht vor deren Verwendung in frisches Wasser zu legen; am andern Tage setzt man sie mit frischem kalten Wasser zum Feuer.

V. Einiges über Geflügel, Wildpret und andere Fleischarten.

Indian. Die jungen Thiere haben graue Krallen und röthlichen Kopf, die alten bläuliche Krallen und bläulichen Kopf.

Kapaun. Derselbe muß kleine stumpfe Sporne und zarte Krallen haben; er ist sehr fett am besten.

Junge Hühner sind am besten im Juni und Juli, sie sollten immer fett sein.

Alte Hühner sollen fett sein und keine Finnen (Ausschlag) haben. Sind dieselben über ein Jahr alt, verwendet man sie nur zu Suppe.

Gänse. Sie sollen kurze, zarte Füße haben, das Schloßbeinchen muß sich gut brechen lassen, die Haut muß zart und weiß sein. Wenn die Gans ein blaues Mahl auf der Brust hat, so ist das ein Zeichen, daß sie alt ist. (Es ist hier von geschlachteten und gerupften Gänsen die Rede.)

Tauben müssen feine flaumige Federn haben und fett sein. Im Sommer sind sie am besten.

Spanferkel sind am besten, wenn sie vier bis sechs Wochen alt sind, sehr weiße Haut und einen fetten Hals haben. Zum Braten nimmt man die Weibchen.

Rebhühner müssen gelbe, zarte Füßchen haben, die Alten haben graue Füße.

Rehwildpret ist am besten von September bis Februar. Dasselbe muß hellrothes zartes Fleisch und weißes Fett haben.

Hirschwildpret ist am besten von Juni bis September.

Schwarzwildpret ist am besten im November und Dezember. Die Schwarte soll zart und die Knochen fein sein.

Birkhahn ist am besten von März bis Mai, die Henne ist viel besser zum Braten als der Hahn.

Auerhahn ist ebenfalls vom März bis Mai am besten, die jungen haben ein weiches zartes Fleisch.

Hase soll nur halb ausgewachsen und fett sein, ferner müssen sich die Läufe leicht brechen lassen.

VI. Von den Fischen.

Schill. Derselbe ist ein sehr feiner Fisch, viel zarter und schmackhafter wie der Hecht.

Huch. Sein Fleisch ist sehr weich und fein, derselbe gehört zu den feinen Fischgattungen.

Rutte. Je größer dieselbe ist, desto besser ist ihr Fleisch, sie ist ein sehr feiner Fisch und dem Aale vorzuziehen.

Forelle. Je größer sie ist, desto besser ist ihr Fleisch, nur wenn sie sogleich, nachdem man sie getödtet hat, kocht, bekommt sie eine schöne blaue Farbe, auch das Fleisch ist dann am besten.

Hecht. Soll nicht schwerer als fünf bis sechs Pfund

sein, nur dann ist er gut, da er ohnehin ein hartes Fleisch hat; er ist am besten von August bis März.

Karpfen. Von Flußfischen sind die sogenannten Spiegelkarpfen die besten, ihr Fleisch ist körnig und schmackhaft, vier bis fünf Pfund schwer sind sie am besten; der Milchner ist dem Rogner vorzuziehen. Weiherkarpfen haben gewöhnlich einen moosigen Geschmack, welcher sich verliert, wenn man die Fische einige Zeit in einem Fischkasten in fließendes Wasser hängt.

Weißfische. Die großen Fische sind am besten, sie sind namentlich zur Bereitung von Fischpudding, Fischwürsten u. dgl. zu empfehlen, sie sind hierzu besser und billiger wie jeder andere Fisch und haben ein sehr zartes schmackhaftes Fleisch.

Schellfische, Kabeljau. Da dieselben gewöhnlich lange auf dem Transport bleiben, werden sie vor der Versendung schon ausgenommen und eingesalzen. Vom November bis März werden sie am besten verschickt. Dieselben müssen einige Stunden vor dem Kochen in frisches Wasser gelegt werden, damit sich das Salz etwas auszieht.

Bücklinge sind geräucherte Häringe, dieselben müssen vor dem Gebrauche in eine Mischung von Milch und Wasser gelegt werden, damit sie nicht zu scharf sind.

Häringe müssen glänzend weiße Schuppen und ein rosafarbiges Fleisch haben. Die aus Holland kommenden Häringe sind gewöhnlich die besten.

Krebse sind am besten von Monat Mai bis August.

Suppen.

NB. Alle im vorliegenden Kochbuche enthaltenen Recepte sind, wenn nicht ausdrücklich anders bemerkt ist, für sechs Personen berechnet.

1. Fleischbrühe.

Ein Stück Rindfleisch wird geklopft, rein gewaschen, mit einem Stück Rindsleber, Herz, einem guten Rindsknochen, nebst etwas Salz zum Feuer gesetzt, und wenn es zu sieden anfängt, der Schaum abgenommen. (Auf ein Pfund Fleisch rechnet man eine Maß Wasser.) Hierauf gibt man ein Stück Sellerie, Porrée, Petersilie, eine gelbe Rübe in ein Päckchen gebunden dazu, und kocht die Fleischbrühe langsam, bis das Fleisch weich ist. Alsdann schöpft man das Fett ab, gießt die Suppe durch ein Sieb und läßt sie ruhig stehen. Will man die Suppe sehr gut haben, so siedet man vom Anfange an eine alte Henne mit.

2. Schüh (Jus oder braune Suppe).

Der Boden eines Kasserols oder Tiegels wird mit fein geschnittenem Nierenfett, oder in Ermanglung dessen mit Abschöpffett belegt, eine große Zwiebel, ein Pfund Rind- oder Kalbfleisch, ebenfalls geschnitten, sowie verschiedenes Wurzelwerk, als: Sellerie, gelbe Rüben ꝛc., auch Abfälle von Geflügel, sowie ein halber, roher, ausgelöster Kalbskopf, können dazu genommen werden. Ist Alles auf einander gelegt, so deckt man das Kasserol oder

den Tiegel mit einem Deckel gut zu, schüttelt das Kasserol öfter, damit es nicht anbrennt, und läßt die Schüh schön braun anziehen. Ist Alles schön braun, dann gießt man Fleischbrühe darauf und läßt es etwa zwei und eine halbe Stunde kochen, nimmt das Fett ab und schüttet die Brühe auf ein Haarsieb, dieselbe kann dann beliebig, sogleich gebraucht oder zu späterem Gebrauche aufgehoben werden.

3. Baumwollsuppe.

Ein Stück Butter, hühnereigroß, läßt man in einem Tiegel oder Kasserol zerschleichen, rührt drei schwache Kochlöffel Mehl dazu, schlägt fünf bis sechs ganze Eier, eines nach dem andern daran und verrührt dieses sehr gut. Dann wird es mit kochender Fleischbrühe aufgefüllt und so lange gerührt, bis es gerinnt, und hierauf sogleich zu Tische gebracht.

4. Einlaufsuppe.

Vier Rührlöffel Mehl und drei Eier werden in einem Topf fein abgerührt und der Teig noch mit zwei Eiern verdünnt, daß er sich beim Einlaufen in kochendes Wasser langsam wie geschnittene Nudeln weiter spinnt. Nach dreimaligem Aufsieden wird immer eine Parthie mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel gefaßt und so fortgefahren, bis der Teig zu Ende ist. Dann wird er in kochende Fleischsuppe gehoben, wo er einmal aufsieden muß, ehe er angerichtet wird.

5. Zettelsuppe.

Drei Rührlöffel feines Mehl werden mit drei Eiern glatt abgerührt, dann noch drei Eier zum Verdünnen langsam dazu gegeben, Fleischsuppe in einem breiten Tiegel siedend gemacht und der dünne Teig hoch aus einem Topfe, während beständigem Umrühren, in die Fleischbrühe

laufen gelassen, hierauf läßt man sie noch einige Male aufkochen.

6. Nudelsuppe.

Von zwei Eiern, Mehl und etwas Salz wird auf einem Nudelbrett ein fester Teig gemacht, fein geknetet, alsdann in drei bis vier Theile getheilt, kleine Laibchen daraus geformt und zu dünnen Flecken ausgewalkt, welche ein wenig getrocknet werden müssen. Ist dies geschehen, dann werden die Flecke zusammengerollt und feine Nudeln daraus geschnitten, Fleischbrühe siedend gemacht und die Nudeln hinein gekocht. Beim Einkochen muß so lange gerührt werden, bis die Suppe wieder zu sieden anfängt, da sonst die Nudeln zusammenkleben; in zehn Minuten sind die Nudeln ausgekocht.

7. Fleckelsuppe.

Ist derselbe Teig zu machen, wie bei der Nudelsuppe. Die ausgewalkten Flecke werden ebenfalls zusammengerollt, jedoch kleine fingerbreite Nudeln daraus geschnitten und diese noch vier- bis fünfmal nach der Quere durchschnitten, so, daß sich viereckige Stückchen bilden, welche, auseinander geschüttelt, auch in siedender Fleischbrühe acht Minuten gekocht werden.

8. Geriebene Teigsuppe.

Wird ebenso ein Teig von Mehl, Eiern und Salz gemacht, jedoch fester als der obige, so fest er sich kneten läßt, wird dann auf dem Reibeisen gerieben und eine Stunde ruhig liegen gelassen und getrocknet. Nachdem wird Fleischbrühe siedend gemacht und der geriebene Teig langsam und unter beständigem Rühren in der Suppe ausgekocht.

9. Geriebene Gerste, geröstet.

Man läßt in einem Tiegel oder Kasserol ein Stück Rindschmalz heiß werden, gibt die Gerste, welche ganz

nach Nr. 8. bereitet wird, hinein, und rührt sie beständig, bis sie schön gelb ist; hierauf läßt man sie im Tiegel ein wenig erkalten. Dann schlägt man zwei bis drei ganze Eier hinein, gießt siedende Suppe, einen Löffel nach dem andern daran, verrührt es ganz fein, damit es keine Bätzchen (Knötchen) gibt, verdünnt sie nach Belieben und läßt sie gut auskochen.

10. Brodgerstensuppe.

Für drei Kreuzer fein geriebene Bröseln von trockenem Milchbrod röste man in einem Stück Rindschmalz schön gelb, und lasse sie im Tiegel ein wenig erkalten. Dann schlage man unter beständigem Rühren drei bis vier ganze Eier, je eines nach dem andern daran, gieße siedende Fleischbrühe langsam hinzu, rühre es, bis es kocht, und gebe sie sogleich zu Tisch.

11. Maccaronisuppe.

Die Maccaroninudeln oder Sternchen werden in siedendem Salzwasser abgekocht, hernach in einen Seiher geschüttet, mit kaltem Wasser abgeschwemmt, und alsdann die Maccaroni oder Sternchen in siedender Fleischbrühe oder Schüh aufgekocht.

12. Suppe mit gebackenen Erbsen.

Man lasse ein Quart Milch mit einem welschnußgroßen Stück Schmalz in einem Kasserol siedend werden, gebe ein Schoppenglas voll Mehl hinein und rühre es auf dem Feuer so lange, bis es sich vom Kasserol ablöst. Dann salze man es, und rühre noch vom Feuer weg vier Eier, die zuvor in warmes Wasser gelegt werden müssen, je eines nach dem andern daran. (Man muß den Teig mit den ersten paar Eiern stark hin- und herdrücken, daß er sie annimmt, die beiden andern rühren sich leicht ein.) Hernach lasse man den Teig zugedeckt abstehen, bis er fast kalt ist. Dann setze

man Schmalz in einer tiefen Pfanne auf's Feuer, und wenn dieses raucht, gebe man mit einem Kaffeelöffel, den man öfters in das Schmalz taucht, kleine, ungefähr erbsengroße Theilchen von dem Teige in das siedende Schmalz. Oder man kann auch den Teig durch einen großlöcherigen Seiher treiben, doch nicht zu viel auf einmal, wendet die Erbsen mit einem Schaumlöffel fleißig um, sind sie hell braun, schöpft man sie aus dem Schmalz in einen Durchschlag. Besitzt man aber eine Blechspritze mit einem kleinen Röhrchen, füllt man den Teig ein, drückt denselben mit der linken Hand in das heiße Schmalz und mit der rechten Hand schneidet man mit einem Messer, welches man öfter in's heiße Schmalz taucht, kleine Erbsen in dasselbe, die man hell braun bäckt. Hierauf gibt man sie in die Suppenschüssel, übergießt sie mit siedender Fleischbrühe oder Schüh. Nach Belieben kann man auch ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch darauf streuen.

13. Suppe mit gewöhnlichen Semmelklößchen.

Vier Loth Butter oder Suppenfett werden schaumig abgerührt, vier ganze Eier, eines nach dem andern, daran gerührt, für drei Kreuzer trockenes Milchbrod zu Bröseln gerieben, so viel davon hinein gerührt, bis es so fest ist, daß sich leicht Klößchen daraus drehen lassen, etwas Salz, ein wenig Petersiliengrünes, eine halbe Zwiebel, ein Citronenschälchen fein gewiegt wird ebenfalls dazu gegeben, Fleischbrühe kochend gemacht und die Klößchen hineingelegt, einmal umgewendet, und zehn Minuten gekocht.

14. Suppe mit gebackenen Semmelklößchen.

Der Teig wird ebenso bereitet, wie bei Nr. 13, nur ein Löffel kalte Milch beigefügt. Dann wird Schmalz heiß gemacht, die Klößchen vorher alle gedreht,

alsdann in's Schmalz gelegt und beständig mit dem Blechlöffel umgewendet, damit sie sich gleich backen. Sind sie braun, werden sie herausgenommen, Fleischbrühe siedend gemacht, die gebackenen Klößchen eine Viertelstunde darin gekocht und dann angerichtet.

15. Suppe mit Brodklößchen und Krebsen.

Die Masse wird bereitet, wie bei der vorhergehenden Nr. 14. Nur vor dem Zusammendrehen wiegt man von acht kleinen, gesottenen Krebsen die ausgelösten Schweifchen und Scheeren fein, und rührt sie darunter. Statt der gewöhnlichen Butter kann man auch Krebsbutter nehmen. Dann werden sie ebenfalls in kochende Fleischbrühe gelegt und zehn Minuten gekocht.

16. Suppe mit Hühnerklößchen.

Eine fein gewiegte Zwiebel und ein wenig fein gewiegte Petersilie werden in drei Loth Butter gedünstet, für einen Kreuzer in Milch eingeweichtes Milchbrod fest ausgedrückt und darin abgetrocknet. Von einer geputzten, rohen alten Henne das Fleisch von den Knochen abgelöst, mit einem Viertel Pfund Nierenfett fein gehackt, dann das gedünstete Brod, das Fleisch mit einem Viertel Pfund Butter, zwei Löffel Beschamel (Nr. 235) in einem Mörser ganz fein gestoßen. Zuletzt werden ein ganzes Ei und zwei Dotter darunter gerührt, kleine Klößchen gemacht und in siedender Fleischbrühe eingekocht.

17. Suppe mit abgetrockneten Brodknödeln.

Für drei Kreuzer Milchbrod wird abgeschält, in vier Theile zerschnitten, und in kalter Milch eingeweicht. Nach einer Stunde wird das Brod recht fest ausgedrückt, in einem Tiegel mit vier Loth Butter auf der Platte so lange abgetrocknet (beständig gerührt), bis es

ganz fein ist und sich zusammenballt, dann läßt man es in einer Schüssel erkalten. Alsdann schlage man drei ganze Eier, eines nach dem andern, daran, salze es und verrühre den Teig recht gut. Hernach mache man Rindschmalz in einer Pfanne siedend, lege mit einem Blechlöffel kleine Knödel ein, und wende sie mit demselben Löffel in der Pfanne beständig um, damit sie in der Farbe gleich werden, und backe sie schön braun. Man bringe sie sodann in einen Durchschlag, lasse sie ausfühlen, und vor dem Anrichten gebe man siedende Fleischbrühe oder Schüh darüber.

18. Suppe mit Markklößchen.

Für sechs Kreuzer Rindsmark wird eine Stunde eingewässert, damit es schön weiß wird. Dann wird es ganz fein geschnitten, in einem kleinen Tiegel zerschmolzen und durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen. Nachdem es ein wenig erkaltet ist, wird es schaumig gerührt, vier ganze Eier, eines nach dem andern, daran geschlagen, für vier Kreuzer Semmel-Brösel gerieben und hinein gerührt, etwas Salz, eine kleine Zwiebel und etwas Petersilienkraut fein gewiegt darunter gemischt und kleine Klößchen daraus geformt. Wenn die Fleischbrühe siedend ist, werden sie hinein gelegt und darin eine Viertelstunde gesotten.

19. Suppe mit Griesknödeln.

Man nehme vier ganze Eier, zerklopfe sie stark, netze so viel Gries damit, daß es einen zähen Teig gibt, und lasse Alles eine Stunde stehen. Dann rühre man drei Löffel Abschöpffett oder zwei Löffel Fett und ein Stückchen Butter gut schaumig, gebe den angefeuchteten Gries mit etwas Salz und Muskatnuß dazu, und drehe den leichten Teig mit einem Eßlöffel in die siedende Suppe.

20. Suppe mit Griesknödeln auf andere Art.

Vier Loth Butter oder Abschöpffett wird schaumig gerührt, vier ganze Eier, eines nach dem andern, daran gerührt. Dann läßt man so viel feinen Gries hineinlaufen, bis es ein ziemlich dicker Teig ist, und gibt Salz nach Belieben daran. Auch kann man ein wenig Muskatnuß hineinreiben. Dreht kleine Knödel daraus, macht Fleischbrühe kochend und legt sie hinein. Nach einigmaligem Aufkochen wendet man sie mit einem Löffel um und läßt sie noch ganz fertig kochen.

21. Suppe mit Leberknödeln.

Ein halbes Pfund Kalbsleber wird gewaschen, abgehäutet, ausgeschabt und mit einer kleinen Zwiebel und etwas Petersiliengrün fein gewiegt. Dann treibe man in einer Schüssel sechs Loth Butter oder Suppenfett schaumig ab, schlage sechs ganze Eier, eines nach dem andern, unter beständigem Rühren daran. Hernach gebe man die fein gewiegte Leber, zwei Kaffeelöffel Salz und eine Prise Pfeffer hinein, reibe für drei Kreuzer trockenes Milchbrod zu Bröseln, gebe so viel daran, bis es ein Teig wird, woraus man Knödel formen kann; dann werden sie in siedende Fleischbrühe eingekocht.

NB. Gut ist es, wenn man bei Knödeln immer ein Stück zur Probe in die Fleischbrühe legt, damit man sieht, wie sie werden. Sind sie zu fest, schlage man noch ein Ei daran, sind sie zu locker, nehme man noch mehr Brösel, oder Gries.

22. Suppe mit Leberspatzen.

Ein halbes Pfund Kalbsleber wird rein gewaschen, abgehäutet, aus den Sehnen geschabt und mit einer kleinen Zwiebel fein gewiegt; dann treibe man in einer Schüssel sechs Loth Butter oder Abschöpffett schaumig ab, schlage vier ganze Eier, eines nach dem andern, daran, gebe die

fein gewiegte Leber, zwei Löffel Mehl, zwei Kaffeelöffel Salz und ein wenig feingeriebene Muskatnuß hinein, reibe für drei Kreuzer trockenes Milchbrod zu Bröseln, gebe so viel davon daran, bis es leichter Knödelteig wird. Hernach wird Fleischbrühe siedend gemacht und der Teig durch einen Spatzenseiher in denselben getrieben. Ist ein Theil davon gesotten, werden die Spatzen mit einem Schaumlöffel herausgenommen und wieder neue hineingetrieben. Zuletzt werden alle Spatzen noch einmal aufgekocht und dann angerichtet.

23. Suppe mit kleinen Kartoffelknödeln.

Vier Loth Butter, Abschöpffett oder Schmalz wird schaumig gerührt, drei ganze Eier, eines nach dem andern, daran geschlagen, gut verrührt, zwölf Loth gesottene, alte, geriebene Kartoffeln, eine Hand voll feine Brösel und, wenn man will, ein wenig klein gewiegter Schinken hinein gerührt. Dann drehe man kleine Klößchen (Knödel) daraus, lasse Fleischbrühe siedend werden, gebe die Knödel hinein, lasse sie zehn Minuten sieden und gebe sie dann sogleich zu Tische.

24. Suppe mit Schinkenklößchen.

Für drei Kreuzer Milchbrod oder Semmel wird in feine Schnitten geschnitten, eine Prise Salz daran gegeben, ungefähr ein viertel Pfund guter, gesottener Schinken wird fein gewiegt, drei ganze Eier mit einem halben Schoppen kalter Milch gut abgeklopft, Schinken und Brod damit angefeuchtet und eine halbe Stunde zugedeckt stehen gelassen. Hernach wird noch einmal Alles mit dem Kochlöffel durcheinander gerührt und wieder eine halbe Stunde stehen gelassen. Zuletzt werden zwei Eßlöffel Mehl darauf gestreut, durcheinander gerührt, kleine Klößchen daraus geformt und in siedender Fleischbrühe eine halbe Stunde gesotten.

25. Suppe mit Butternocken.

Sechs Loth Butter oder Suppenfett wird schaumig abgetrieben, vier ganze Eier, eines nach dem andern, daran gerührt, fünf bis sechs Kochlöffel Mehl, ein wenig Salz gut darunter vermengt. Dann wird Fleischbrühe siedend gemacht, mit einem Eßlöffel kleine Nocken eingelegt und einige Male aufgekocht.

26. Suppe mit Griesnocken.

Wird derselbe Teig bereitet, wie zu den Griesknödeln (Nr. 19.), nur werden mit dem Löffel längliche Nockerln in siedende Fleischbrühe gesetzt. Den Löffel taucht man jedoch jedesmal in die kochende Suppe, damit sich der Teig besser vom Löffel ablöst und wendet die Nockerln einmal um. In zehn Minuten sind sie ausgekocht.

27. Suppe mit Hühnernocken.

Eine alte Henne wird rein geputzt, das rohe Fleisch von den Knochen abgelöst, gehackt und dann mit einem viertel Pfund Butter in einem Mörser fein gestoßen. Alsdann für zwei Kreuzer abgeschältes, in kalte Milch eingeweichtes und dann fest ausgedrücktes Milchbrod, vier Eidotter, etwas Salz, ein wenig fein geriebene Muskatnuß, zwei Löffel Beschamel hinzugegeben, und ebenfalls noch fein gestoßen.

Letzteres wird bereitet, wie folgt: Butter, nußgroß, läßt man in einem Tiegel zerschleichen, gibt eine kleine Zwiebel mit einer Nelke besteckt hinein, alsdann wird ein Löffel Mehl hineingerührt und sogleich mit kochender Milch angegossen. Der Teig muß wie ein dickes Kindsmus sein. Hernach läßt man ihn gut auskochen. Dann passirt man Alles durch ein Sieb, und legt mit einem Löffel Nocken in die kochende Fleischbrühe, selbe dürfen jedoch nicht kochen, sondern nur ausziehen.

28. Spatzensuppe.

Ein viertel Maß Mehl und etwas kalte Milch wird zu einem dicken Teig mit etwas Salz gut abgerührt, dann drei ganze Eier, eines nach dem andern, daran gegeben, bis der Teig sich durch einen großlöcherigen Spatzenseiher mit einem Blechlöffel oder einem kleinen Schäufelchen treiben läßt. Der Teig muß zähe sein und schnell in's siedende Wasser träufeln, damit die Spatzen nicht ungleich werden. Ist eine Parthie gut und oft übersotten, dann nimmt man die Spatzen mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie in einem Seiher ablaufen, bis Alles beisammen ist. Dann wirft man sie in kochende Fleischsuppe oder, wenn Fasttag ist, in eine andere kochende Fastensuppe.

29. Hirnbavesensuppe.

In einem Stückchen Butter (nußgroß) wird eine kleine, fein gewiegte Zwiebel sowie ein wenig fein gewiegtes Petersiliengrünes gedünstet, ein Kalbshirn in lauwarmes Wasser gelegt, abgehäutet, dann ebenfalls mitgedünstet, mit etwas Salz, einer Prise Pfeffer, etwas Muskatnuß gewürzt, beständig gerührt, nach acht Minuten zwei Eidotter gut mit verrührt, dann große Milchbrode in ganz dünne Scheiben geschnitten, das gedünstete Hirn auf eine Seite eingefüllt, eine leere Scheibe darauf gelegt und gut zugedrückt, in kalte Milch schnell eingetaucht und auf eine Platte gelegt. Alsdann ein Löffel Mehl mit einem Ei glatt eingerührt, noch drei ganze Eier daran geschlagen, nach einer Viertelstunde das Brod in die Eier eingetaucht, auf einer flachen Pfanne ein Stück Schmalz heiß gemacht und dasselbe darauf schön hellgelb gebacken. Sind die Bavesen kalt, so werden sie in vier Theile zerschnitten, in die Suppenschüssel gelegt, siedende Fleischbrühe daran gegossen, ein wenig stehen gelassen, und dann zu Tische gebracht.

30. Verrührte Hirnsuppe.

Zwei Kalbshirne werden eine Viertelstunde in lauwarmes Wasser gelegt, dann abgehäutet; eigroß Butter läßt man in einem Kasserol oder Tiegel zerschleichen, gibt das Hirn hinein, verrührt es gut und dünstet es flüchtig. Dann staube man zwei Löffel Mehl daran, verrühre es gut, verdünne es mit guter Fleischbrühe, gieße es durch ein Sieb in einen andern Tiegel und lasse es gut aufkochen. Vor dem Anrichten legire man es mit zwei Eidottern und gebe gebähte Brodschnitten hinein.

31. Suppe mit Hirnpfänzlein.

Ein viertel Pfund Butter oder Suppenfett wird schaumig abgerührt, ein und ein halbes Kalbshirn in kaltes Wasser gelegt, abgehäutet, mit dem Fett gut verrührt, vier ganze Eier, eines nach dem andern, daran gerührt, drei abgeschälte Milchbrode in kalte Milch eingeweicht, gut ausgedrückt und auch daran gerührt, sowie Salz, ein wenig fein geriebene Muskatnuß, und, wenn man will, ein wenig Petersiliengrünes feingewiegt dazu gegeben. Alsdann wird eine Dunstform mit Butter oder Schmalz bestrichen, gut ausgebröselt, eingefüllt, im Dunste eine halbe Stunde gesotten; oder in eine dreifingerhohe gut ausgestrichene Backform gefüllt, in das Rohr gestellt und dreiviertel Stunden gebacken. Ist es fertig, wird es auf ein Brett gestürzt, nachdem es ein wenig erkaltet ist, in Würfel geschnitten und siedende Fleischbrühe darüber gegeben.

32. Flädelsuppe.

Eine halbe Maß Mehl wird mit kalter Milch zu einem dicken Teig abgerührt, vier bis fünf Eier, eines nach dem andern, daran geschlagen, gut verrührt, dann

der Teig mit Milch noch flüssiger gemacht, Salz nach Belieben daran gegeben. Indessen läßt man ein viertel Pfund Schmalz in einer Pfanne zerschleichen, gießt es in ein kleines Gefäß heraus und stellt es warm; etwas Schmalz läßt man in der Pfanne heiß werden, gießt ein wenig Teig hinein, und läßt ihn in der Pfanne herumlaufen, doch nicht zu viel Teig, damit die Flädlein nicht zu dick werden. Merkt man, daß es auf der einen Seite gelb ist, dann träufelt man oben ein wenig Schmalz darauf, wendet es um, und backt es auch auf der andern Seite, und so fährt man fort, bis der Teig zu Ende ist. Sind die Flädlein erkaltet, so rollt man sie zusammen und schneidet feine Nudeln daraus und gießt alsdann siedende Fleischbrühe darüber. Die Flädlein können auch ausgestochen oder in kleine Fleckchen geschnitten werden.

33. Bisquitsuppe.

Ein viertel Pfund Butter, besser Suppenfett wird schaumig abgerührt, sechs Eidotter langsam, eine nach der andern, daran gerührt, dann sechs Eßlöffel Mehl und ein wenig Salz hinein gegeben. Zuletzt wird von den sechs Eiweiß ein steifer Schnee geschlagen, und leicht darunter gehoben. Dann bestreiche man ein vierfingerhohes Geschirr mit Schmalz, gebe die Masse hinein und backe sie dreiviertel Stunden lang schön gelb im Rohre. Nach dem Erkalten werden kleine viereckige Stückchen daraus geschnitten, in die Suppenschüssel gelegt und mit kochender Fleischbrühe übergossen. Man kann das Bisquit auch warm auf einer Platte serviren und eine gute braune Schüh in der Suppenschüssel dazu geben.

34. Goldwürfelsuppe.

Für drei Kreuzer Milchbrod wird in große Würfel geschnitten, drei Eier, fünf Löffel Milch und eine Prise Salz verrührt, die Würfel damit eine halbe Stunde

eingeweicht, wornach sie in heißem Schmalz schön gelb gebacken werden. Während des Backens müssen sie in der Pfanne mit einem Blechlöffel fleißig umgerührt werden, damit sie gleich werden. Hernach gibt man sie in einen Durchschlag. Beim Anrichten gießt man siedende Suppe darüber.

35. Reissuppe.

Ein viertel Pfund Reis wird siedend gebrüht, dann kalt gewaschen, mit Suppe, Wasser und einem Stückchen Butter eine und eine halbe Stunde gekocht. Man muß sorgfältig umrühren und gleich ziemlich viel Brühe daran gießen, damit die Körner ganz bleiben. Salz nach Belieben, und wenn man will, kann man auch ein Stückchen Sellerie mitkochen. Vor dem Anrichten kann man sie mit einem bis zwei Eidottern legiren, dann darf man aber keine Schüh dazu nehmen, sondern weiße Fleischbrühe.

36. Reisschleim.

Wird eben so verfahren, wie Nr. 35, nur wird der Reis dicker gekocht und ganz zerrührt. Ist er ganz weich, wird er durch ein Sieb getrieben und ebenfalls mit einem Ei legirt.

37. Reissuppe mit Huhn.

Eine alte Henne und ein Pfund Rindfleisch, erstere, nachdem sie rein geputzt ist, werden mit Wasser, Salz, Petersilienwurzeln, einer gelben Rübe, etwas Sellerie und Petersilienkraut zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Alsdann wird die Brühe abgegossen, und in dieser Reis nach Belieben gesotten. Ist der Reis weich, wird das Huhn in kleine Theile geschnitten, in die Suppe gelegt, ein wenig damit aufgekocht und dann angerichtet.

38. Braune Reissuppe.

Weich gekochter Reis wird in eine Schüssel gebracht und mit brauner Fleischbrühe (Schüh) aufgefüllt.

39. Suppe von gelben Rüben mit Reis.

Vier große gelbe Rüben werden auf dem Reibeisen gerieben, mit drei dünnen Scheiben rohem Schinken, einem Stück Butter und mit einem Löffel Suppe weich gedünstet. Alsdann gut verrührt, so viel Suppe nachgegossen, als für sechs Personen nöthig ist. Nach diesem durchpassirt, vier Loth weich gedünsteten Reis in die Suppe gegeben, und so zu Tische gebracht. Die Suppe kann auch mit zwei Eiern legirt werden.

40. Rollgerstensuppe.

Feine Rollgerste wird gewaschen, mit Fleischbrühe aufgefüllt, fleißig umgerührt und ein und eine halbe Stunde gekocht; sollte es nöthig sein, noch Fleischbrühe nachgegossen, eine Viertelstunde vor dem Anrichten ein Kochlöffel Mehl mit etwas kaltem Wasser oder Milch zu einem Teiglein angerührt, daran gegeben und fertig gekocht.

41. Gerstenschleim.

Wird wie Nr. 40 verfahren; nur das Ganze durch ein Sieb getrieben, damit die Körner zurück bleiben. Nach Belieben mit einer Eidotter legirt.

42. Grüne Kernsuppe.

Grüne Kerne werden zuerst rein gewaschen, dann gestoßen oder gemahlen, in Abschöpffett geröstet, hierauf mit Fleischbrühe langsam, zwei bis drei Stunden, mit einem Stück Sellerie, Zwiebel, einer gelben Rübe und ein wenig Petersilienkraut gekocht, bis sie dick und schleimig sind; alsdann werden sie durch ein Sieb getrieben. Man kann in Schmalz gebackenes Brod oder gebähte Schnitten vor dem Anrichten hinein geben.

43. Sagosuppe.

Fünf Loth Sago werden rein gewaschen und mit guter Fleischbrühe so lange gekocht, bis die Körner groß

und glänzend sind. Vor dem Anrichten kann man sie mit zwei Eigelb, welche mit etwas kaltem Wasser verklopft sind, legiren.

44. Braune Sagosuppe.

Wird eben so verfahren, wie Nr. 43, nur nimmt man statt gewöhnlicher Fleichbrühe Schüh.

45. Suppe von Kartoffelsago.

Wird ebenfalls fünf Loth Sago mit guter Fleischbrühe eine Stunde lang gekocht, und dann verfahren wie Nr. 43.

46. Griessuppe.

In siedende Fleischbrühe läßt man unter beständigem Rühren neun Eßlöffel Gries einlaufen und denselben eine halbe Stunde kochen. Vor dem Anrichten verrühre man zwei Eidotter mit einem Löffel Wasser oder Milch in der Suppenschüssel und gieße die Suppe daran.

47. Wurzelsuppe.

Zwei gelbe Rüben, vier Petersilienwurzeln, zwei Porrée und ein Stück Sellerie werden geputzt, gewaschen, in Würfel, und ein Viertelkopf Weißkraut und Wirsing nudelförmig geschnitten. Dieses kommt zusammen in ein Kasserol, dazu eigroß Butter, zwei Löffel Suppe, und wird so weich gedünstet und mit dem Kochlöffelstiel fleißig umgerührt. Ist Alles weich, gieße man Fleischbrühe daran, daß es schwimmt und lasse es noch eine Viertelstunde kochen. Wenn man will, kann man auch Schüh daran gießen. Man gibt sie mit gebähtem, länglich fein geschnittenem Brod, gebackenen Erbsen, kleinen Klößchen oder gebratenen in kleine Stückchen geschnittenen Bratwürstchen zu Tische.

48. Endiviesuppe.

Von zwei bis drei Stauden Endivie werden die gelben Blätter abgeputzt, rein gewaschen, in kochendem Salzwasser blanschirt, dann abgeseiht, ausgedrückt und fein gewiegt, mit einem Stück Butter in einem Tiegel gedünstet, zwei Löffel Mehl angestaubt, gut verrührt, mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, gut ausgekocht, mit zwei Eidotter legirt, über gebackenes oder gebähtes Brod angerichtet.

49. Kräutersuppe.

Eine Handvoll Sauerampfer und drei Handvoll Körbelkraut werden fein gewiegt, währenddem ein Stückchen Butter mit etwas Mehl gelb geröstet, dann die Kräuter hinein gegeben und ziemlich lange darin gedünstet, mit guter Fleischbrühe langsam, einen Löffel nach dem andern, aufgefüllt, gut ausgekocht, wenn man will, vor dem Anrichten mit zwei Eidotter legirt, alsdann in Würfel geschnittenes oder in Schmalz gebackenes Brod hinein gegeben.

50. Kräutersuppe auf andere Art.

Dieselben Kräuter wie Nr. 49 werden fein gewiegt, in einem Stück Butter oder Suppenfett gedünstet, mit zwei Löffel Mehl angestaubt, dann ebenfalls mit Fleischbrühe langsam aufgegossen. Man kann sie auch mit zwei Eidottern und etwas Wasser beim Anrichten legiren, worauf man ebenfalls gebähtes oder gebackenes Weißbrod hineingibt.

51. Suppe von gelben Rüben.

Zwölf junge gelbe Rüben werden gewaschen, abgeschabt und in dünne Scheibchen geschnitten, vier Löffel Butter oder Suppenfett heiß gemacht, und die Rüben

mit einem Löffel Fleischbrühe darin gedünstet. Wenn sie weich sind, werden sie mit zwei Eßlöffel Mehl angestaubt, mit Fleischbrühe aufgefüllt, noch eine halbe Stunde gekocht, alsdann durch ein Sieb getrieben, und über gebähtes Brod angerichtet. — Kann auch mit zwei Eigelb legirt werden.

52. Selleriesuppe.

Zwei große Sellerieköpfe werden rein gewaschen, abgeschält und in dünne Scheiben geschnitten und dann ebenso verfahren, wie bei der Suppe von gelben Rüben Nr. 51.

53. Pastinaksuppe.

Wird ebenso verfahren, wie Nr. 51 beschrieben.

54. Suppe von grünen Erbsen (Brockelerbsen).

Man nehme eine halbe Maß grüne Erbsen, wasche sie rein, bringe sie in einen Tiegel, worin ein Stück Butter zerschlichen ist, salze sie ein wenig und lasse sie so lange dünsten, bis sie ganz weich sind. Alsdann staube man zwei Rührlöffel Mehl daran, fülle sie langsam mit guter Fleischbrühe auf, lasse sie noch eine halbe Stunde kochen, treibe sie dann durch ein Sieb; hat sie abermals ein wenig aufgekocht, so wird sie, mit zwei Eidottern und etwas Wasser legirt, über gebähtes, in Scheiben geschnittenes Brod angerichtet.

55. Carfiolsuppe.

Eine Rose Carfiol (Blumenkohl) wird in kleine Sträußchen zertheilt, rein gewaschen und in Salzwasser gesotten. Ein Stückchen Butter wird mit etwas Mehl gelb geröstet, mit Fleischbrühe und einem Löffel Carfiolwasser aufgegossen, gut ausgekocht, der weichgekochte Carfiol in eine Suppenschüssel gebracht und die Brühe darüber gegeben. Wenn man will, kann man auch kleine

Semmelklößchen dazu legen, und die Suppe mit zwei Eigelb legiren.

56. Sauerampfersuppe.

Zwei Handvoll Sauerampfer wird fein gewiegt und dann ebenfalls so verfahren, wie mit der Kräutersuppe Nr. 49.

57. Spargelsuppe.

Ungefähr zwanzig Stück dünne Spargel werden geputzt, so weit sie weich sind, in längliche Stücke geschnitten, gewaschen und in siedendem Salzwasser weich gekocht. Währenddessen wird ein Stückchen Butter mit etwas Mehl geröstet, mit Fleischbrühe aufgegossen, gut ausgekocht. Der Spargel mit gebähtem Brod in die Suppenschüssel gebracht und die Brühe, mit zwei Eigelb legirt, darüber gegossen.

58. Spargelsuppe auf andere Art.

Man putze und wasche zwanzig Stück dünne Spargel rein, siede sie in kochendem Salzwasser ganz weich und gebe sie in einen Durchschlag zum Ablaufen. In einem Tiegel oder Kasserol lasse man ein Stück Butter oder Suppenfett zerschleichen, rühre drei Löffel Mehl hinein, lasse es ein wenig anlaufen, dann gebe man den Spargel hinein, verrühre ihn ganz fein, fülle es mit guter Fleischbrühe auf, lasse es aufkochen und gieße es dann durch ein Sieb. Zwölf in kleine Stückchen geschnittene Spargel werden in Salzwasser weich gekocht, in der Suppenschüssel zwei Eidotter mit einem Löffel Milch verrührt, die Suppe daran gegossen, die zwölf weich gekochten Spargel mit gebähtem oder gebackenem Brod hineingelegt und so zu Tische gegeben.

59. Spinatkrapfensuppe.

Drei Handvoll junger Spinat wird gewaschen und fein gewiegt, und dann in einem Stückchen Butter mit etwas fein geschnittener Zwiebel und etwas Salz ein wenig gedünstet. Währenddessen wird für einen halben Kreuzer Milchbrod fein geschnitten, in Schmalz geröstet, mit einer Tasse warmen Rahm übergossen und so eine Zeit lang stehen gelassen. Hernach werden zwei Stück magerer Schinken fein gewiegt, und Brod und Schinken unter den gedünsteten Spinat vermengt. Aus einem fein ausgewalkten Nudelteig (Nr. 6) werden viereckige Stücke geschnitten, am Rande mit Eiweiß bestrichen, ein Löffel Spinatfülle hinein gegeben, zusammengeschlagen, fest zugedrückt und eine Viertelstunde auf dem Nudelbrette getrocknet. Indessen macht man Fleischbrühe siedend, legt die Kräpfchen sorgfältig hinein, und läßt sie eine Viertelstunde darin kochen.

60. Suppe von Allerlei.

Gesottene Hühnerlebern und Hühnermägen, auch gesottener Kalbskopf, werden in längliche, schmale Stückchen geschnitten, sowie Eierkäs (Nr. 78) in Würfeln und gebackene kleine Erbsen dazu gegeben, mit Schüh oder gewöhnlicher Fleischbrühe übergossen, angerichtet.

61. Schwarzbrodsuppe.

Man nehme schwarzes geriebenes Brod, röste es in Butter und verkoche es mit Fleischbrühe recht fein; dann treibe man es durch ein Sieb in einen Tiegel. Vor dem Anrichten gebe man ein paar Löffel sauern Rahm daran und legire sie mit einer Eidotter.

62. Schwarzbrodsuppe auf andere Art.

Man schneide das schwarze Brod in ganz feine Schnittchen, trockne es ein wenig im Ofen, gebe es in

die Suppenschüssel, gieße siedende Suppe darüber; wenn man will, kann man auch kleine Bratwürstchen oder Eier darein geben. Die Würstchen müßten dann eine Viertelstunde vor dem Anrichten in siedendem Wasser gekocht und die Eier in siedende Fleischbrühe gelegt werden, damit sie anziehen, bevor man sie zu Tische gibt.

63. Panadelsuppe.

Milchbrod, klein geschnitten, wird mit Fleischbrühe zu Brei verkocht und vor dem Anrichten mit einem Ei legirt.

64. Gebähte Schnittensuppe mit Eiern.

Von Milchbrod oder Semmeln schneide man runde Schnitten, bähe sie auf der Platte oder im Rohr schön gelb, gebe sie in die Suppenschüssel, gieße gewöhnliche Fleischbrühe oder Schüh darüber und setze Eier hinein, auf je eine Person ein Ei. Die Eier müssen eine Viertelstunde vor dem Anrichten in eine andere siedende Fleischbrühe oder Wasser gesetzt werden, damit sie anziehen.

65. Kartoffelsuppe.

Sechs gekochte Kartoffeln vom vorigen Tage werden geschält und auf dem Reibeisen fein gerieben. Währenddem lasse man hühnereigroß Butter oder Abschöpffett in einem Tiegel zerschleichen, gebe zwei Löffel Mehl daran, röste es hellgelb, gebe alsdann die geriebenen Kartoffeln hinein, dünste sie, bis sie sich vom Tiegel lösen, und fülle sie unter beständigem Rühren langsam mit guter Fleischbrühe auf, lasse sie noch gut aufkochen und gebe dann auch ein wenig feingewiegtes Petersiliengrünes daran. Die Suppe wird über in Schmalz gebackenes und in Würfel geschnittenes Brod angerichtet.

66. Kartoffelsuppe auf andere Art.

Acht große rohe Kartoffeln werden abgeschält und in Salzwasser weich gekocht. Dann wird das Wasser

abgeseiht, ein Stückchen Butter hinein gegeben, ganz fein verrührt, mit Fleischbrühe aufgefüllt, hernach durch ein Sieb oder einen Seiher in einen Tiegel gegossen, wonach man es aufkochen läßt. Vor dem Anrichten werden zwei Eidotter in der Suppenschüssel mit einem Löffel Milch oder Wasser verklopft und die Suppe damit legirt, das in Würfel geschnittene und in Schmalz geröstete Brod hinein gegeben.

67. Linsensuppe.

Eine halbe Maß braune Linsen werden gewaschen und mit kaltem Wasser und etwas Salz an's Feuer gesetzt, bis sie weich gekocht sind. Alsdann werden sie durch ein Sieb getrieben. Währenddem lasse man ein Stück Butter oder Schmalz in einem Tiegel zerschleichen, gebe zwei Löffel Mehl hinein, röste es gelb, und fülle es mit den durchgetriebenen Linsen langsam auf. Ist es zu dick, gebe man noch gute Fleischbrühe nach. Ueber in Würfel geschnittenes Milchbrod wird die Suppe angerichtet. Man kann auch gebratene oder geräucherte Bratwürste, in dünne Scheiben geschnitten, hinein geben.

An Fasttagen nehme man Wasser statt Fleischbrühe und Fischwürste.

68. Suppe von dürren Erbsen.

Man nehme eine halbe Maß dürre Erbsen, koche sie in Wasser oder Fleischbrühe mit etwas Salz weich, alsdann treibe man sie durch ein Sieb, mache ein hellgelbes Einbrenn von Suppenfett oder Butter, gieße es mit den durchgetriebenen Erbsen an; sollte es zu dick sein, gebe man noch Fleischbrühe nach, und lasse es gut aufkochen. Man kann in Schmalz gebackenes Brod, gebackene Erbsen von Brandteig (Nr. 492) oder in Wasser abgekochte, geschnittene Nudeln hinein geben.

69. Suppe von dürren Bohnen.

Eine halbe Maß dürre Bohnen werden gewaschen, mit kaltem Wasser und etwas Salz an's Feuer gesetzt und zu einem Brei verkocht. Alsdann lasse man in einem Tiegel ein Stück Butter oder Abschöpffett zerschleichen, röste Mehl hellgelb darin, treibe die Bohnen mit etwas Suppe durch ein Sieb, gieße das Einbrenn damit an, verdünne es nach Belieben und lasse es noch gut aufkochen. Hierauf gieße man sie durch ein Sieb über gebähtes oder in Schmalz gebackenes Brod.

70. Krebssuppe.

Zwölf Stück schöne Krebse werden gewaschen, in kochendes Salzwasser geworfen und einmal aufgekocht. Alsdann werden die Schweife ausgelöst und eigens aufbewahrt. Nun wird das Innere des Krebses herausgenommen; nachdem es vom Schmutze gereinigt ist, wird es sammt den Scheeren in einem Mörser fein gestoßen. Indessen lasse man sechs Loth Butter zerschleichen, gebe die gestoßenen Krebse hinein und lasse sie dann unter öfterem Umrühren eine halbe Stunde lang rösten, fülle sie mit guter Fleischbrühe auf, lasse sie wieder eine halbe Stunde kochen, gieße sie dann durch ein Sieb in einen Topf und lasse sie ruhig stehen, damit, was unrein ist, sich zu Boden setzt. Die Krebsbutter nehme man oben langsam mit einem Löffel herunter und bewahre sie eigens auf. Dann gebe man ein Stück Butter in einen Tiegel, röste Mehl darin hellgelb, gieße es mit dem Absud der Krebse an und lasse es gut aufkochen. Hernach bähe man für zwei Kreuzer Milchbrod, gieße die Suppe darüber, gebe die Krebsschwänzchen hinein und zuletzt gieße man die Butter oben darauf.

71. Krebssuppe auf andere Art.

Die Krebse werden ebenfalls gewaschen, in kochendem Salzwasser eine Viertelstunde gesotten, dann die Schweife ausgelöst und aufbewahrt. Für drei Kreuzer Milchbrod wird in Scheiben geschnitten, ein Stück Schmalz auf der Omelettepfanne heiß gemacht, das Brod mit zwei ganzen Eiern schön gelb gebacken und mit den Krebsen und einem viertel Pfund Butter im Mörser gestoßen. Alsdann kommt es in einen Tiegel oder in ein Kasserol und wird geröstet; dann staube man es mit einem Kochlöffel Mehl an, fülle es mit Fleischbrühe auf und lasse es gut aufkochen. Hernach gieße man es durch ein Sieb, lasse es langsam kochen, bis sich die Butter oben zeigt, schöpfe sie herunter und bewahre sie bis zum Anrichten auf. Bevor man sie zu Tische gibt, legirt man sie mit drei Eigelb, gibt die Schweife, gebackene Erbsen, kleine Klößchen, klein geschnittenes Fleisch, gebackenes oder gebähtes Brod hinein.

72. Hasensuppe.

Abfälle von einem gebratenen Hasen werden geschnitten und dann in einem Mörser fein gestoßen, darauf in einem Tiegel, worin man ein Stück Butter hat zerschleichen lassen, mit fein gewiegter Petersilie, Zwiebel, Citronenschale und einem Löffel rothen Wein gedünstet, mit zwei Kochlöffel Mehl angestaubt, mit kochender Fleischbrühe aufgefüllt, gut ausgekocht, dann durch ein Sieb gegossen und gebähtes Brod hinein gegeben.

73. Schneckensuppe.

Es werden achtzehn Stück Schnecken in siedendem Salzwasser gekocht, dann aus ihren Häusern genommen, die Schweife beseitiget, und das Uebrige fein gewiegt, in vier Loth Butter mit etwas fein gewiegter Petersilie eine

Viertelstunde geröstet, dann mit zwei Löffel Mehl angestaubt, mit kochender Fleischbrühe aufgefüllt, ausgekocht mit zwei Eiern legirt und über gebähtes Brod angerichtet.

74. Vogelsuppe.

Sechs Krammetsvögel werden rein geputzt, der Magen entfernt, gesalzen, in einem Tiegel oder Kasserol in Butter oder Abschöpffett gebraten, bis sie schön gelb sind und das Fleisch weich ist. Dann nimmt man sie heraus, löst die Brust aus und stößt das Uebrige fein zusammen. Hat man Ueberreste von Hühnerlebern, oder Abfälle von Wildpret, so kann man sie auch mitstoßen, auch einige gebackene Brodschnitten. Dann röste man es in einem Stück Butter oder Abschöpffett, staube es mit zwei Kochlöffel Mehl an, verrühre es gut, fülle es mit Fleischbrühe, besser Schüh, auf, und lasse es gut aufkochen. Dann passire man es durch ein Sieb, schneide die Brüste in längliche Stückchen, lege sie in die Suppe, und lasse es noch aufkochen. Wenn man will, kann man kleine Brodklößchen oder gebackene Brodschnitten hinein geben.

75. Falsche Schildkrötsuppe.

Ein Stück Butter wird mit einem Kochlöffel Mehl gelb geröstet, mit einer Maß ganz kräftiger Schüh langsam aufgefüllt und gut verrührt. Dann gebe man drei Nelken, drei Pfefferkörner und etwas geriebene Muskatnuß in die Suppe, und lasse es gut kochen. Man macht kleine Brodklößchen und kocht sie in siedender Fleischbrühe. Ein gebratener Kalbskopf in Würfel geschnitten, sowie Hühnerlebern, Magen, Hühnerfleisch, Bratwürstchen in der Mitte abgedreht, gesotten, dann abgeschnitten, Alles in einer eigenen Suppe gekocht, hierauf in eine Suppenschüssel gegeben, die Schüh mit dem Gewürz durch ein Sieb darüber gegossen. Sollte es zu wenig sein, kann man noch Fleischbrühe nach Belieben daran gießen.

Vor dem Anrichten wird ein Glas Madera hinein gegossen.

76. Lebersuppe.

Ein halbes Pfund Kalbsleber wird gewaschen, abgehäutet, in längliche, dünne Schnitten geschnitten, gesalzen und gepfeffert; nachdem es auf der Pfanne in Schmalz gebacken, wird es in einem Mörser gestoßen. Alsdann in einen Tiegel mit etwas Butter, gewiegte Petersilie und Zwiebel gegeben, gedünstet, mit zwei Kochlöffel Mehl augestaubt, mit siedender Suppe aufgefüllt und gut ausgekocht, alsdann durch ein Sieb gegossen. Beim Anrichten legirt man sie mit zwei Eidotter. Man gibt gebähtes oder in Schmalz gebackenes Brod hinein.

77. Milzsuppe.

Ein ganzes Kalbsmilz wird gewaschen, rein ausgeschabt, in einem Stückchen Butter oder Suppenfett gedünstet, mit zwei Löffel Mehl angestaubt, mit guter Fleischbrühe verdünnt, noch einmal aufgekocht, durch ein Sieb gegossen, mit zwei Eiern legirt und über gebackenes oder gebähtes Brod gegossen.

78. Suppe mit Eierkäs.

Sechs ganze Eier werden mit einem Schoppen kalter Milch in einem Hafen tüchtig abgeschlagen, dann gesalzen und mit Muskatnuß gewürzt mit dem Hafen in ein nicht zu heißes Wasser gestellt, und so lange gekocht, bis es eine feste Masse wird. Gleich vor dem Anrichten wird er mit einem Löffel in kleine Stückchen ausgestochen und in die Suppe gelegt. Am besten dazu ist Schüh-Suppe.

79. Dreifarbige Nockerlsuppe, weiße, rothe und grüne.

Man koche in siedender Fleischbrühe wie Nr. 25 weiße Nockerln. Dieselbe Behandlung erhalten die rothen.

Anstatt dem gewöhnlichen Fett nehme man von kalter, rother Krebsbutter, und zu den grünen gebe man sehr fein gewiegten Spinat, Petersilie und ein wenig feine grüne Zwiebelröhrchen, damit es grün färbt, hinein.

Suppen an Fasttagen.

(Siehe auch Nr. 28. 68. 69.)

80. (Morauchen) Morcheln-Suppe.

Die Morcheln werden sehr rein gewaschen und dann in kochendem Wasser sechs bis acht Minuten gekocht. Hierauf gießt man sie in einen Seiher und kaltes Wasser darüber, und läßt sie gut ablaufen. Dann werden sie mit etwas Petersiliengrün und einigen Zwiebelscheiben ganz fein gewiegt. In einen Tiegel oder Kasserol gibt man ein Stückchen Butter und dünstet die fein gewiegten Morcheln darin, stäubt ein wenig Mehl daran, füllt sie mit guter Fleischbrühe (an Fasttagen mit Erbsenabsud) auf, läßt sie gut auskochen und gibt sie dann mit gebähten Brodschnitten zu Tische.

81. Einbrennsuppe.

Vier Loth Rindschmalz lasse man in einem Tiegel heiß werden, gebe Mehl hinein, und lasse es mit etwas Salz schön braun rösten. Wenn es braun ist, kann man eine Prise Kümmel hinein werfen, und einige Minuten mitrösten. Dann füllt man sie mit kochendem Wasser auf. Beim Anrichten gießt man sie über in Würfel geschnittenes, weißes Brod, auch kann man sie mit zwei Eidotter legiren, oder ganze Eier, auf je eine Person ein Ei, in die Suppe geben. Vor dem Anrichten läßt man die Eier ein wenig anziehen.

82. Wassersuppe von weißem Brod.

Milchbrod oder auch Semmel (für drei Kreuzer) wird fein aufgeschnitten, die Hälfte davon in Butter geröstet, das Ganze in Wasser mit etwas Salz verkocht, zu einem dünnen Brei verrührt, zuletzt mit in Butter gelb gerösteten, fein aufgeschnittenen Zwiebeln aufgeschmalzen.

83. Krebssuppe mit Milch.

Zwölf schöne Krebse werden gesotten, das Mittlere herausgenommen, vom Schmutze befreit, die Schwänzchen eigens ausgelöst und aufbewahrt. Dann werden die Krebse in einem Mörser mit einem Stück Butter fein zerstoßen. Man dünstet die gestoßenen Krebse darin, bis die Butter roth ist. Hernach werden sie mit siedendem Wasser aufgefüllt, eine halbe Stunde gekocht, dann abgegossen, die Butter heruntergenommen und aufbewahrt. Währenddem lasse man Rahm kochend werden, gebe Zucker und Zimmt daran, gebe die Krebsbutter oben darauf, und gieße das Ganze über gebähtes Milchbrod. Zuletzt lege man die Krebsschwänzchen in die Suppe.

84. Milchsuppe mit Reis.

Zwei Loth Reis wird gebrüht, kalt gewaschen, dann in siedende Milch eingekocht, verdünnt und angerichtet.

85. Milchsuppe mit Griesmehl.

Eine halbe Maß Rahm oder Milch mache man kochend, lasse eine obere Kaffee-Tasse Griesmehl in dieselbe laufen, koche sie eine halbe Stunde zu einer dünnen Suppe, und richte sie dann an. Man kann sie entweder salzen, oder mit Zucker und Zimmt bestreuen.

86. Milchsuppe.

Man mache anderhalb Maß Rahm oder Milch kochend, und kann, wenn man will, ein Zimmt- oder

Vanillestengelchen darin sieden, gieße dann die kochende Milch über im Ofen gebähtes Brod.

87. Andere Art Milchsuppe.

Für zwei Kreuzer Milchbrod zerschneide man in feine Schnitten, zerkoche sie ganz fein mit Milch oder Rahm zu einem dünnen Brei, dann kann man sie beim Anrichten mit Zucker oder Salz würzen, und mit zwei Eiern legiren.

88. Chokoladesuppe.

Man koche in anderthalb Maß Milch drei Täfelchen fein geriebene Chokolade und Zucker nach Belieben, nach mehrmaligem Aufsieden gieße man sie über gebähtes Brod. Wenn man will, kann man sie auch mit zwei Eidottern legiren.

89. Falsche Chokoladesuppe.

Ein Stück Butter läßt man zerschleichen, röstet mit einem Stückchen Zucker Mehl darin braun, dann gießt man es unter beständigem Rühren mit kochender Milch auf und läßt sie auskochen. Man gibt gebähtes Brod hinein, Zucker nach Belieben, auch Zimmt oder Vanille.

90. Weinsuppe.

Anderthalb Maß Wein mit Zucker und einer Citronenschale wird kochend gemacht, dann an acht bis zehn Eidottern, die mit etwas Wasser gut verrührt sind, gegossen, und über gebähtes Brod angerichtet.

91. Holdersuppe.

Eine Maß abgestreifte, rein gewaschene Holderbeeren werden mit einer und einer halben Maß Wasser, einem Stück Zucker und einem Zimmtrindchen an's Feuer gesetzt und eine Stunde, während öfterem Umrühren ganz

verkocht. Dann werden zwei Löffel Mehl mit etwas Wasser zu einem Teiglein angerührt, daran gegeben, mit Milch verdünnt, noch gut ausgekocht, dann durch ein Sieb passirt und über gebähtes Brod angerichtet.

92. Biersuppe.

Eine Maß braunes Bier nebst einem Stück Zucker mache man kochend, und schäume es gut ab. Dann schlage man sechs bis acht Eidotter, Zucker nach Belieben, in einem Topfe recht gut ab, und gieße das siedende Bier unter beständigem Rühren daran, zuletzt noch sechs Löffel Milch. Ueber gebähtes Brod wird es angerichtet.

93. Biersuppe auf andere Art.

Ein Stück Butter läßt man in einem Tiegel oder Kasserol zerschleichen, gibt Mehl hinein, röstet es gelb, gießt es mit siedendem Bier an und läßt es einmal aufkochen. Dann verrührt man Eidotter in einem Topf mit etwas gestoßenem Zucker und gießt das kochende Bier daran. Man gibt in Würfel geschnittenes Brod hinein.

94. Geröstete Griessuppe.

Man röstet Gries in einem Stückchen Schmalz oder Butter gelb, füllt ihn mit kochendem Wasser unter beständigem Rühren auf, gibt Salz nach Belieben daran, und läßt ihn auskochen. Vor dem Anrichten legirt man die Suppe mit Eidottern, dann gibt man gebähtes Brod hinein.

95. Froschschenkelsuppe.

Die Froschschenkel werden gewaschen, gesalzen, in Ei und Mehl umgewendet und auf einer flachen Pfanne in heißem Schmalz schön gelb gebacken, hierauf in einem Mörser gestoßen, nachher mit einem Stückchen Butter

in einem Tiegel ein wenig gedünstet, zuletzt mit kochendem Wasser (besser Erbsenbrühe) aufgefüllt und gut ausgekocht. Dann durch ein Sieb gegossen, mit Eidottern legirt und mit gebähtem Brod zu Tisch gegeben.

96. Rogensuppe.

Ein Stück Butter läßt man in einem Tiegel zerschleichen, rührt Mehl, soviel es annimmt, hinein, und läßt es gelb werden. Einen Rogen siedet man in Essig und Wasser mit Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, füllt das Einbrenn mit dem Essig durch ein Sieb auf, gießt noch etwas heißes Wasser oder Erbsenabsud daran, Salz nach Belieben, und läßt es auskochen. Dann legt man den Rogen, welcher in Stückchen geschnitten sein muß, hinein. Man kann auch den rohen Rogen mit Einbrenn dünsten und dann mit Erbsenabsud auffüllen. Man gibt gebähtes Brod hinein. Wenn man will, kann man letztere auch mit etwas Essig säuern.

97. Schneckensuppe an Fasttagen.

Wird ebenso wie Nr. 73 bereitet, nur anstatt Fleischbrühe, Erbsenabsud oder Wasser genommen.

Verschiedene Gerichte nach der Suppe.

98. Häringe.

Dieselben werden eine halbe Stunde in einer Mischung von Milch und Wasser (zu gleichen Theilen) eingeweicht; hat man hiezu nicht Zeit, so wäscht man sie blos in Milch und Wasser, klopft sie, zieht die Haut ab und spaltet sie in der Mitte, befreit sie von sämmtlichen Gräten, schneidet sie in einige Stücke und richtet sie

wieder wie den ganzen Häring auf ein Plättchen an, den Rogen oder Milchner in die Mitte, den Kopf oben darauf. Man kann das Plättchen, worauf sie liegen, mit frischem Petersilienkraut oder Aspik (Glace) garniren.

99. Marinirte Häringe.

Die Häringe werden zwei Tage in frisches Wasser gelegt, am dritten Tage herausgenommen. Hierauf wird Essig, eine Zwiebel in Scheiben geschnitten, zwei Nelken, Pfefferkörner und eine Citronenschale gesotten (ohne Zugabe von Salz). Nachdem der Essig kalt geworden, gießt man ihn über die Häringe und stellt sie zugedeckt an einen kühlen Ort. Nach zwei Tagen eignen sie sich zum Essen. Es wird ihnen dann die Haut abgezogen, der Grat ausgelöst, auf ein Plättchen der Länge nach gelegt und obenauf der Häringskopf. Mit Zwiebelscheiben aus dem Essig, worin sie gelegen, und drei Citronenschalen wird das Ganze garnirt.

100. Sardellen.

Die Sardellen werden in kaltem Wasser rein gewaschen, in der Mitte auseinandergenommen, vom Grat und allem Unreinen befreit, der Länge nach auf ein Plättchen gelegt, mit hart gekochten gehackten Eiern garnirt und sodann servirt.

101. Sardellen mit Aspik (Gelée).

Nachdem die Sardellen rein gewaschen und ausgegrätet sind, werden sie auf ein Plättchen geschlichtet, fingerdick mit zerschlichenem Aspik übergossen, dann an einen kühlen Ort gestellt, damit es sich sulzt.

102. Brödchen mit Sardellenbutter.

Neugebackene Milchbrode werden in halbfingerdicke, runde Scheiben geschnitten, mit Sardellenbutter Nr. 884 bestrichen und auf einem Plättchen servirt.

103. Sardellenbrod.

Neugebackene Milchbrode werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit frischer Butter bestrichen, ein wenig gesalzen und mit länglich geschnittenen Sardellen gitterförmig belegt. Man kann auch einige Kapern zwischen die Gitter legen, oder gehackte Eier, sowie selbe mit Aspik (Nr. 463) zieren.

104. Sardinen.

Dieselben werden sammt dem Oel auf ein Plättchen gelegt und mit Petersiliengrün außen herum verziert auf den Tisch gebracht. Aspik kann dazu gegeben werden.

105. Lachs.

Man schneidet vom Lachs, welcher im Juni am besten ist, ganz dünne Stückchen (Scheiben), legt sie auf ein Plättchen und garnirt sie mit Petersiliengrün. Es wird frische Butter eigens dazu servirt.

106. Caviar mit gebackenem Brod.

Längliches neugebackenes Milchbrod wird in ganz dünne Scheiben geschnitten, auf der Pfanne in heißem Schmalz schön hellgelb gebacken und Caviar hiezu servirt, und einige Citronenschnitze beigelegt. Auch wird Brod oft nur geröstet und frische Butter dazugegeben.

107. Austern.

Man öffnet behutsam die Schalen, löst die Austern auch von der untern Schale los, jedoch so, daß kein Saft herausläuft, schlichtet die Austern auf eine Platte und servirt sie so. Es werden hiezu Citronen gegeben, welche in sechs Theile zerschnitten sind.

108. Salami.

Es wird die feine Haut abgezogen, die Salami in ganz feine runde Scheiben geschnitten und auf einem Plättchen nacheinander gelegt. Man servirt hiezu frische Butter.

109. Westphälischer, roher Schinken.

Der Schinken wird mittels eines scharfen Messers in ganz dünne Scheiben geschnitten, dieselben auf einer Platte nacheinander geschlichtet und so servirt.

110. Schinkenbrödchen.

Runde Milchbrode werden in dünne Scheiben geschnitten, mit frischer Butter bestrichen, gekochter, fein gewiegter Schinken darauf gestreut, auf eine Platte gelegt und so servirt.

111. Rissolen.

Ein halbes Pfund Mehl, ein viertel Pfund Butter, ein ganzes Ei, einen Löffel süßen Rahm und etwas Salz verarbeitet man zu einem gelinden Nudelteig und läßt ihn eine Stunde ruhen. Dann macht man folgende Fülle: Zwei Kalbsbriese oder Hirn werden in Salzwasser gesotten, fein zerschnitten und einige Hühnerlebern, ein wenig Gansleber, oder etwas Fleisch von übrig gebliebenem Geflügel, ebenfalls fein geschnitten, in einem Tiegel mit einem Stückchen Butter, fein gewiegter Petersilie und Salz ein wenig gedünstet, dann mit einem kleinen Löffel Mehl angestaubt, ein wenig Fleischbrühe daran gerührt und zuletzt zwei rohe Eidotter daran gegeben; das Ganze muß ziemlich dick sein. Nun gießt man es auf einen Teller und läßt es erkalten. Hierauf wird der oben beschriebene Teig messerrückendick ausgewalkt, handgroße Stücke herausgerädelt oder geschnitten und in die Mitte ein Löffel Fülle gegeben, der Rand

mit Eiweiß bestrichen, zusammengeschlagen, an allen Seiten fest zusammengedrückt und die Rissole in heißem Schmalz schwimmend, gebacken.

112. Monatrettig mit Butter.

Die kleinen Rettige werden gewaschen, das grüne Herzchen daran gelassen, oben zugeputzt, auf ein Plättchen gelegt und außen mit Butterzacken garnirt.

113. Fleischpastetchen.

Man nimmt ein Bries und Ochsengaumen, oder einen halben Kalbskopf, oder auch ein Stück Kalb- oder Hühnerfleisch schon gekocht, schneidet es in Würfel oder wiegt es. Hierauf läßt man ein Stückchen Butter mit fein gewiegtem Petersiliengrün flüchtig anlaufen und das Fleisch ein wenig darin dünsten, staubt es mit einem Löffelchen Mehl an, gießt einen Löffel Suppe und einen Löffel Wein daran, verrührt es gut, würzt es mit Citronensaft, Muskatnuß und Salz, und läßt es bis zu einem dicken Brei kochen. Dann werden die (Nr. 563) beschriebenen Butterteig-Pastetchen bereitet und dieselben, bevor man sie zu Tische gibt, warm eingefüllt.

Rindfleisch.

---

114. Gesottenes Rindfleisch.

Man wählt hiezu ein schönes Schweif-, Kreuz- oder Rippenstück, klopft es, wäscht es in frischem Wasser, setzt es in einem mit frischem Wasser gefüllten Hafen zum Feuer; auf ein Pfund Fleisch rechnet man eine Maß Wasser.

Wenn es anfängt zu sieden, schäumt man es gut ab, salzt es und legt dann das gebräuchliche Wurzelwerk, mit einem Faden in ein Päckchen gebunden, hinein. Die Zuwage vom Fleisch läßt man mitsieden, damit die Suppe kräftiger wird. Ist das Fleisch weich gesotten (gewöhnlich rechnet man drei Stunden), wird es in dünne Schnitten tranchirt, auf eine Platte der Reihe nach gelegt und mit etwas Fleischbrühe übergossen, damit es saftig liegt.

Für das Fleisch wäre es besser, wenn es mit siedendem Wasser zugesetzt würde, allein die Suppe verliert an Kraft.

115. Rinds-Filet.

Hiezu wählt man das Lendenstück, befreit es von den Beinen, zieht die Haut ab, reibt es gut mit Salz und Pfeffer ein und läßt es wenigstens eine Stunde ruhen; dann spickt man es wie einen Hasen. In eine Bratpfanne gibt man drei große Zwiebeln, eine Petersilienwurzel und eine gelbe Rübe in Scheiben geschnitten; dann legt man das Fleisch hinein, legt einige Stückchen Butter darauf, gießt zwei Löffel Wasser, besser Fleischbrühe daran, bratet es, indem man es fleißig mit der eigenen Sauce übergießt und umwendet. Nach einer Stunde gießt man ein Glas rothen oder weißen Wein daran und läßt es braten, bis es mürbe ist; dann legt man das Fleisch heraus, schöpft das Fett von der Sauce, verrührt die Zwiebeln und die Wurzeln gut, treibt sie durch ein Sieb, indem man noch einen Löffel Suppe nachgießt und von einer halben Citrone den Saft nimmt, kocht sie noch ein wenig auf, indem man das Fleisch hineinlegt; schneidet dann das Fleisch in fingerdicke Scheiben, legt es auf eine Platte wieder der Länge nach zusammen, wie es war, und gießt die Sauce darüber. — Dazu gibt man Macaroni, geröstete Kartoffeln, auch in Salzwasser gekochten Blumenkohl.

116. Rindsbraten mit saurem Rahm.

Das dazu bestimmte Lendenstück wird von den Beinen befreit, die Haut abgezogen, gut geklopft, mit etwas Pfeffer und Salz eingerieben, drei bis vier Tage in Essig gelegt, täglich umgewendet, dann herausgenommen, abermals ein wenig mit Salz eingerieben, mit länglich geschnittenem Speck gespickt. Dann legt man auf den Boden einer Bratpfanne ein wenig Butter oder Abschöpffett, drei Zwiebeln, eine gelbe Rübe, eine Sellerieswurzel, Alles in Scheiben geschnitten, gibt ein wenig von dem Mark einer Citrone, ein schwarzes Brodrindchen und einen Löffel Beize dazu. Läßt es so zwei Stunden braten, übergießt es fleißig, bestreicht es hie und da mit einem Löffel sauren Rahm. Sollte es zu stark einbraten, gießt man etwas Fleischbrühe nach. Dann legt man das Fleisch heraus, befreit die Sauce vom Fett, läßt die Zwiebeln gelb werden, staubt ein wenig Mehl daran, gießt etwas Fleischbrühe zu und läßt es, indem man das Fleisch wieder hinein legt, noch aufkochen, dann passirt man die Sauce durch ein Sieb. Das Fleisch wird in dünne Scheiben geschnitten, die Sauce darüber gegossen, oder auch eigens dazu gegeben. — Dazu gibt man Kartoffelsalat, Compot oder nur abgeschälte in Salzwasser gekochte Kartoffeln.

117. Rindsbraten, gedünstet.

Nachdem der Rindsbraten wie in der vorigen Nr. 116 hergerichtet ist, wird er drei bis vier Tage in Essig gelegt, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben, in einem Tiegel oder Kasserol, dessen Deckel gut schließt, mit drei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, zwei Löffel Fleischbrühe und zwei Löffel Beize gedünstet, fleißig umgewendet und mit dem eigenen Safte übergossen. In zwei Stunden ist er gewöhnlich weich; alsdann gibt man ein Stück

Glace in die Sauce, in Ermanglung dessen ein wenig Bratenbrühe, tranchirt das Fleisch in gleichmäßige dünne Stücke und gießt die Sauce durch ein Sieb darüber.

118. Englischer Braten.

Dazu nimmt man (für zwölf Personen) ein Rippenstück von sechs Pfund, löst es von den Rippen rein ab, zieht die Haut ab, reibt es mit einem feuchten Tuche ab, salzt es auf beiden Seiten, jedoch nicht zu scharf, rollt es zusammen, bindet einen Bindfaden herum und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag gibt man in einen Tiegel oder Kasserol zwei Zwiebeln, eine gelbe Rübe in Scheiben geschnitten, legt das Fleisch hinein, läßt dasselbe auf dem Feuer mit etwas Abschöpffett schön braun anziehen, gießt Fleischbrühe oder Wasser daran, gleich so viel, daß man es öfter damit übergießen kann. Wendet das Fleisch fleißig um; zuletzt läßt man es unzugedeckt braten, damit das Fleisch schön hellbraun, die Zwiebeln gelb und die Sauce braun wird. Ist das Fleisch weich, schöpft man das Fett von der Sauce ab; wenn man will, gießt man ein Gläschen Rothwein daran oder ein wenig Citronensaft, passirt Alles durch ein Sieb über das geschnittene Fleisch und garnirt es mit gerösteten Kartoffeln oder Macaroni.

119. Gedämpftes Rindfleisch.

Das mittlere Rippenstück wird, nachdem es rein gewaschen, gut gesalzen, mit Pfeffer gewürzt ist, und zwei Stunden geruht hat, in einem Tiegel mit einem Löffel Wasser gedünstet, fleißig mit dem eigenen Safte übergossen, von Zeit zu Zeit umgewendet, damit es nicht anbrennt. Nach zwei Stunden ist es fertig. — Dazu gibt man gewöhnlich Salat von Kartoffeln.

120. Boeuf à la mode.

Das Schweifstück von sechs bis acht Pfund ist hiezu am besten. Man würze es mit Pfeffer, Nelken und

Almodegewürz (Piment). Gebe es in einen Tiegel mit drei bis vier Zwiebeln, einer gelben Rübe, einer Selleriewurzel in Scheiben geschnitten, sechs Wachholderbeeren, etwas Schwarzbrodrinde; gieße eine halbe Maß Essig darüber, decke es gut zu, stelle es an einen kühlen Ort, wende es täglich um, und lasse es drei bis vier Tage liegen. Dann nehme man das Fleisch heraus, salze es leicht, gebe es in die Beize zurück, gieße so viel Wasser nach, bis es über das Fleisch geht. Dann lasse man es drei Stunden langsam dämpfen; sollte es nicht sauer genug sein, wird noch Essig zugegeben, auch muß es hie und da umgewendet werden. Schöpfe das Fett herunter, mache hierauf ein dunkelbraunes Einbrenn mit einem Stückchen Zucker, fülle es mit dem Fleischabsude auf, treibe die Zwiebeln gut durch. Sollte die Sauce zu dick sein, gießt man noch Fleischbrühe daran, wenn man will, auch noch Essig oder nach Belieben ein Gläschen Rothwein und lasse das Ganze noch einmal gut aufkochen. Dann schneide man das Fleisch in dünne Stücke, gebe die Sauce eigens oder begieße das Fleisch damit. — Dazu gibt man Kartoffel- oder Brodklößchen, Spatzen oder Kartoffeln.

121. Rostbraten.

Vom Rippenstück nimmt man handgroße, halbpfündige Stücke, klopft sie mit einem schweren Messer ein wenig, würzt sie mit Salz und Pfeffer. Gibt in einen Tiegel oder Kasserol ein Stück Butter (besser Suppenfett), eine fein geschnittene große Zwiebel, legt das Fleisch darauf, deckt es zu, wendet es hie und da um. Gießt dann etwas Suppe nach, damit die Zwiebel nicht anbrennt, und dämpft es dreiviertel Stunden schön langsam. Dann legt man es auf eine flache Platte und übergießt es mit der Sauce. — Dazu gibt man Kartoffeln oder Kartoffelsalat.

122. Rostbraten auf andere Art.

Man bereitet die Stücke wie oben, gibt ein Stück Butter oder Suppenfett auf eine Omelettepfanne, läßt dasselbe sehr heiß werden, legt das Fleisch darauf, deckt es mit einem Deckel zu, und läßt den Rostbraten auf beiden Seiten braun werden. Dann gibt man es auf eine flache Platte, gießt auf die Pfanne einen Löffel Fleischbrühe, läßt die Sauce, indem man sie mit dem Schäufelchen fleißig umrührt, einigemal aufkochen und gießt sie dann über das Fleisch. — Dazu gibt man Kartoffeln.

123. Geschmortes Rindfleisch auf Wiener Art.

Man schneidet aus der Keule fingerdicke Scheiben, klopft sie auf beiden Seiten mürbe, würzt sie mit Pfeffer und Salz, durchzieht sie mit Speck, wendet sie leicht in Mehl um. Alsdann läßt man ein Stückchen Butter in einem Tiegel zerschleichen, legt die Schnitten da hinein, gießt ein Glas Wein und soviel Wasser daran, bis das Fleisch gut angefeuchtet ist. Nun läßt man es, drei Stunden zugedeckt, langsam schmoren, indem man den Tiegel hie und da rüttelt, wendet das Fleisch auch einmal um. Ist es weich, wird es auf eine Platte angerichtet, die Sauce durch ein Sieb gegossen und etwas Citronensaft daran gedrückt und über das Fleisch gegossen.

124. Boeuf à la Nesselrode.

Man nimmt vier bis fünf Pfund vom Rindschweifstück, läßt es im Sommer drei bis vier Tage, im Winter sechs bis sieben Tage abliegen. Alsdann legt man es in ein Kasserol oder tiefen Tiegel, vorher salzt und pfeffert man es gut, gibt auch zwei Nelken, ein Lorbeerblatt, drei große Zwiebeln in Scheiben geschnitten,

ebenso zwei gelbe Rüben, zwei Petersilienwurzeln dazu. Begießt es halb so hoch, als das Fleisch geht, mit Bockbier, deckt es mit einem gut passenden Deckel zu, läßt es vier Stunden dünsten, begießt es öfters mit der eigenen Sauce und läßt es nicht zu stark kochen, dann bleibt es sehr saftig.

125. Abgebräuntes Rindfleisch.

Uebriggebliebenes Rindfleisch wird in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt. Währenddem wird ein Stück Schmalz auf der Pfanne heiß gemacht, die Stücke darauf gelegt, auf beiden Seiten schön gelb abgebräunt. — Gewöhnlich gibt man Kartoffel- oder grünen Salat dazu.

126. Golaschfleisch.

Drei Pfund Lendenbraten werden von Bein und Haut befreit, in nußgroße, würfelartige Stückchen geschnitten. Ebenso werden drei große Zwiebeln und ungefähr sechs Loth geräucherter Speck in ganz kleine würfelartige Stückchen geschnitten. Alsdann wird in einem Tiegel oder Kasserol, dessen Deckel gut schließt, auf den Boden eine Lage Speck, darauf Fleisch, etwas Salz, viel Pfeffer, dann feingeschnittene Zwiebel gelegt und so fortgefahren, bis Alles zu Ende ist, gut zugedeckt, zum Feuer gesetzt, hie und da ein wenig geschüttelt, damit es nicht anbrennt, nicht aufgedeckt, zuletzt, nachdem es dreiviertel Stunden gedünstet hat, mit einer Prise spanischen Pfeffer gewürzt und auf einer Platte heiß servirt. Man kann auch nur eine spanische Pfefferschale oben auf das Fleisch legen. — Dazu gibt man in Salzwasser gesottene Kartoffeln.

127. Golaschfleisch auf andere Art.

Man nimmt das Fleisch vom Schlegel, am besten vom Lendenbraten, klopft es tüchtig, schneidet es klein-

würflich, mache in einem Tiegel Butter und Zwiebel heiß, gebe das Fleisch gut gesalzen hinein, gieße einen Löffel Suppe hinzu und dünste es gut zugedeckt. Hie und da gieße, wenn es zu stark einbraten sollte, einen Löffel Suppe hinzu, zuletzt etwas Essig. Nach dreiviertel Stunden wird das Golaschfleisch auf die Schüssel gegeben, mit Paprika oder spanischen Pfeffer oder gewöhnlichem Pfeffer gewürzt, die Schüssel mit gerösteten Kartoffeln garnirt und so aufgetragen.

128. Hasché von Rindfleisch oder Braten.

Man wiegt übrig gebliebenes Rindfleisch oder Braten mit einer Zwiebel, etwas Citronenschale und ein wenig Petersilienkraut recht fein. Alsdann wird es in einem Tiegel mit einem Stück Butter eine halbe Stunde gedünstet, sollte es nöthig sein, ein wenig gesalzen, mit drei Löffel Fleischbrühe und einem Löffel Essig verdünnt, und noch eine Viertelstunde gekocht.

129. Hasché auf andere Art.

Das übrig gebliebene fein gewiegte Rindfleisch oder Braten wird in eine hellgelbe Sauce eingekocht, etwas gesalzen, und vor dem Anrichten mit etwas Essig oder Citronensaft gesäuert.

130. Beefsteaks.

Hiezu nimmt man das lange dünne Stück von der Lende, befreit es von den Beinen, zieht die Haut ab und schneidet es in zweifingerdicke Scheiben, alsdann werden sie mit einem Holzschlägel oder schweren Messer breit geschlagen, eine Stunde vor dem Braten mit Salz und Pfeffer eingerieben. Alsdann legt man auf eine flache Pfanne ein großes Stück Butter, die Beefsteaks darauf und bratet sie rasch acht bis zehn Minuten. Wendet sie einmal um, legt sie auf eine Platte, gießt in die

Butter, in welcher sie gebraten sind, zwei Eßlöffel heiße Fleischbrühe, rührt mit dem Backschäufelchen beständig, bis die Sauce mehrmals aufkocht, woraus eine dicke Brühe entsteht, und gießt dann dieselbe über die Beefsteaks. — Hiezu gibt man geröstete oder auch nur in Salzwasser abgekochte Kartoffeln.

131. Beefsteaks mit Zwiebel.

Ist dieselbe Behandlung wie Nr. 130, nur wird eine halbe Zwiebel fein geschnitten, dieselbe, nachdem die Beefsteaks fertig gebraten sind, in das Fett gegeben, worin sie gebraten worden sind, dann mit zwei Eßlöffel Fleischbrühe die Sauce gut ausgekocht, darüber gegossen.

132. Beefsteaks mit Sardellen.

Vor dem Anrichten werden in die Sauce zwei bis drei Eßlöffel Sardellenbutter (Nr. 891) gegeben und so über die Beefsteaks gegossen, oder während des Bratens auf jedes Beefsteak ein Stückchen Sardellenbutter gelegt und so gebraten. (Die Beefsteaks dürfen nur sehr wenig gesalzen werden.)

133. Beefsteaks mit Ei.

Sind die gebratenen Beefsteaks der Reihe nach auf einer Platte geordnet, mit der Sauce übergossen, so wird für jedes ein Ei (sogenanntes Ochsenauge Nr. 454) gebacken, darauf gelegt und so servirt.

Gemüse.

134. Gesottene Kartoffeln.

Möglichst gleich große Kartoffeln werden rein gewaschen, in einem Topf oder Kasserol mit so viel kaltem

oder heißem Wasser zum Feuer gesetzt, daß das Wasser zwei Finger hoch darüber reicht. Sind die Kartoffeln weich, so gießt man das Wasser ab und läßt sie noch ein wenig zugedeckt stehen. Hat man einen kupfernen oder blechenen Hafen (Topf), in dessen Mitte ein Seiher angebracht ist, auf welchen die Kartoffeln zu liegen kommen, so gibt man unter den Seiher Wasser, welches aber die Kartoffeln nicht berühren darf. Der Hafen wird dann mit einem Deckel fest verschlossen und die Kartoffeln in Dampf gekocht. Besonders zu Kartoffelbrei sehr zu empfehlen.

135. Andere Art.

Namentlich im Frühjahr, wo die Kartoffeln schon anfangen, auszuwachsen, ist es gut, wenn man sie, nachdem sie rein gewaschen sind, abschält und eine Nacht in frisches Brunnenwasser legt und dann erst in Wasser mit etwas Salz abkocht.

136. Kartoffeln in Einmachsauce.

Hiezu eignen sich am besten längliche Kartoffeln. Dieselben werden, nachdem sie weich gekocht sind, abgeschält und in dünne runde Scheiben geschnitten. Dann röstet man in einem Tiegel einige Löffel Mehl in Butter oder Abschöpffett schön gelb, gießt es mit kochender Fleischbrühe auf, gibt einige Löffel Bratenbrühe und etwas fein gewiegtes Petersilienkraut daran und läßt Alles zusammen gut aufkochen; wenn nöthig, würzt man es noch mit Salz. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten kocht man die geschnittenen Kartoffeln in der Sauce auf.

137. Kartoffeln in saurer Sauce.

In sechs Loth Butter oder Abschöpffett wird Mehl gelb geröstet, mit Fleischbrühe verdünnt, wenn nöthig noch etwas gesalzen, mit einer Prise Pfeffer gewürzt,

mit einem Löffel guten Essig gesäuert und die Brühe gut ausgekocht. Die weich gesottenen und in feine Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden eine Viertelstunde vor dem Anrichten hineingegeben und nochmals aufgekocht.

138. Geschwungene Kartoffeln mit Petersiliengrün.

Rohe große Kartoffeln werden abgeschält, würfelartig geschnitten oder mit einem Ausstecher rund ausgestochen und eine Stunde in frisches Wasser gelegt. Alsdann werden dieselben in Wasser mit etwas Salz in einem Tiegel weich gekocht, abgegossen, und ein Kaffeelöffel fein gewiegte Petersilie, ein Stück frische Butter und ein Löffel Fleischbrühe daran gegeben. Hierauf schwingt man sie ein paarmal im Tiegel und läßt sie an einem warmen Ort stehen; nach einer Viertelstunde wiederholt man das Schwingen und gibt sie alsdann sogleich zu Tisch.

139. Andere Art.

Die abgeschälten, würfelartig geschnittenen oder rund ausgestochenen, in Salzwasser weichgekochten und abgegossenen Kartoffeln gibt man in eine Gemüseschüssel, hierauf übergießt man sie mit folgender Sauce: Vier Loth Butter werden mit etwas fein gewiegtem Petersiliengrün und zwei Eßlöffel Fleischbrühe in einem Messing-Pfännchen auf offenem Feuer so lange geschwungen, bis es mehrmals aufgekocht hat und eine dicke Sauce ist.

140. Geröstete Kartoffeln.

Gesottene Kartoffeln werden abgeschält und in dünne runde Scheiben geschnitten. In einer Pfanne läßt man Butter, noch besser aber Schweine- oder Gänsefett zerschleichen, gibt die Kartoffeln nebst einer in feine Stückchen zerschnittenen Zwiebel, Salz und nach Belieben,

etwas Kümmel hinein und röstet sie unter öfterem Umwenden mit dem Schäufelchen schön gelb.

141. Gebratene Kartoffeln.

Kleine runde Kartoffeln werden, nachdem sie weich gesotten und abgeschält sind, in einem Tiegel, worin Butter, Gänse- oder Schweinefett heiß gemacht worden ist, gleichmäßig neben einander gelegt, gesalzen und so lange auf dem Feuer stehen gelassen, bis sie auf der einen Seite eine gelbe Kruste bekommen haben, alsdann wendet man sie um und bratet sie auch auf der andern Seite schön gelb.

Gewöhnlich verwendet man sie zu gebratenem Rindfleisch oder saurem Ragout.

142. Kartoffeln mit Specksauce.

Ein Stück ungeräucherter Speck wird in kleine Würfel geschnitten und mit einem Stück Butter heiß gemacht, alsdann Mehl darin gelb geröstet, mit kochender Fleischbrühe aufgefüllt, mit einem Löffel Essig gesäuert, wenn nöthig, etwas gesalzen. Hat alles mehrmals aufgekocht, werden in dünne Scheiben geschnittene Kartoffeln in die Sauce eingekocht.

143. Kartoffelschnitz mit Zwiebel.

Die rohen Kartoffeln werden abgeschält, in vier Theile zerschnitten, in Salzwasser weich gesotten, das Wasser abgegossen und in einer Schüssel oder Platte angerichtet, etwas Fleischbrühe darüber gegossen.

In einem Pfännchen wird inzwischen ein Stück Schmalz heiß gemacht, eine fein geschnittene Zwiebel darin hellgelb geröstet, zuletzt zwei Löffel Semmelbrösel hinzugemischt und das Ganze über die Kartoffeln gegossen.

144. Kartoffel-Purée mit Milch.

Die Kartoffeln werden roh geschält, geschnitten und gewaschen und in einem Topf in Salzwasser ganz weich gekocht; alsdann das Salzwasser abgegossen, die Kartoffeln ganz fein zerdrückt (sie dürfen gar keine Bätzchen haben), hierauf kochende Milch nebst einem kleinen Stückchen Butter langsam daran gerührt.

Es ist gut, wenn das Purée ganz kurz vor dem Anrichten bereitet wird, um sein schönes Ansehen zu erhalten.

145. Kartoffelgemüse mit Häringen.

Zwei Häringen wird, nachdem sie eine Stunde in Milchwasser gelegen, die Haut abgezogen, von den Gräten befreit und in kleine Würfel geschnitten; ebenso weich gekochte Kartoffeln in dünne runde Scheiben. Alsdann bestreicht man eine runde Form gut mit Butter, legt eine Lage Kartoffeln, dann eine Lage Häring hinein und fährt damit fort, bis die Form beinahe voll ist; alsdann verrührt man vier Eidotter mit einem Schoppen sauren Rahm, salzt es ein wenig und gießt es über Kartoffel und Häring.

Das Ganze wird eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze im Rohre gebacken und mit der Form zu Tische gegeben.

146. Kartoffelgemüse mit Bratwürsten.

Man läßt ein viertel Pfund Butter zerschleichen und legt ein halbes Pfund Bratwurstbrett hinein, in Erwanglung dessen ganz fein gehacktes Schweinefleisch, bratet es auf beiden Seiten schön gelb; dann nimmt man das Fleisch heraus, läßt es erkalten und schneidet es in kleine viereckige Stückchen. In den Tiegel, in welchem das Fett zurückgeblieben, kommt eine fein geschnittene Zwiebel, welche man ein wenig dünsten läßt, dann röstet man darin zwei Löffel Mehl schön gelb, füllt es mit

guter Fleischbrühe unter beständigem Rühren auf und verrührt es zu einer dünnen Sauce und kocht sie gut aus. Schneidet gekochte Kartoffeln in dünne Scheiben und rührt sie in die Sauce. Dann streicht man eine runde Form oder Kasserol gut mit Butter aus, bestreut sie mit Bröseln und gibt eine Lage Kartoffelgemüse, dann eine Lage Bratwurstfleisch hinein und fährt damit fort, bis die Form voll ist. (Das Kartoffelgemüse muß den Schluß machen.) Dann bratet man es eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze im Rohr und stürzt es vor dem Anrichten auf eine runde Schüssel.

147. Kartoffel-Pudding als Gemüse.

Sechs große Kartoffeln werden abgeschält, zerschnitten, in Salzwasser weich gekocht, abgeseiht und durch ein Sieb oder Seiher gedrückt. Dann wird ein viertel Pfund Butter zu Schaum gerührt, sechs Eidotter hinein gethan und ein halbes Pfund durchgedrückte Kartoffeln daran gerührt, gesalzen, sechs Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und leicht darunter gehoben. Eine Form mit Butter ausgestrichen, eingefüllt, eine Stunde im Dunst gesotten, alsdann auf eine runde Platte gestürzt. Dann gibt man in ein Pfännchen ein Stückchen Butter, ein wenig fein gewiegte Petersilie, einen Eßlöffel Suppe, schwingt es beständig auf dem Feuer, bis es eine dicke Sauce wird und übergießt damit den Pudding. — Dazu gibt man gebratene Bratwürste.

148. Gedünstete weiße Rüben.

Hiezu eignen sich am besten die mittelgroßen Rüben, welche, nachdem sie abgeschält sind, zuerst in dünne runde Scheiben und dann in feine längliche Stengelchen geschnitten werden. In einen Tiegel gibt man Butter oder noch besser Abschöpffett mit etwas fein gestoßenem Zucker, läßt letzteren im Fett gelb rösten, während man

ihn öfter umrührt, gibt dann die geschnittenen Rüben hinein und dünstet sie mit einem Löffel Fleischbrühe ganz weich, indem man sie häufig mit dem Kochlöffelstiel umrührt. Sodann werden zwei Löffel Mehl in einem Stückchen guten Schmalz und einem kleinen Stückchen Zucker gelb geröstet, mit guter Fleischbrühe zu einer dünnen Sauce aufgefüllt, an die weich gekochten Rüben gethan und mit Salz gewürzt. Sollte sich nach dem Kochen noch Fett oben gesammelt haben, wird dasselbe mit einem Löffel abgenommen. — Zu diesem Gemüse gibt man Hirnbavesen, gebratenes Schaffleisch, Hammels-Cotelettes, auch Schinken oder Zunge.

149. Weiße Rüben auf andere Art.

In einem Stück Butter oder Abschöpffett werden zwei Löffel fein gestoßener Zucker schön gelb geröstet und die, wie oben beschriebenen geschnittenen Rüben, darin weich gedünstet, mit zwei Löffel Mehl angestaubt, etwas Fleischbrühe daran gegossen, mit Salz gewürzt und so ganz weich gedünstet. Des guten Geschmackes wegen kann man auch einige Löffel Bratenbrühe daran geben.

150. Gelbe Rüben (Mohrrüben).

Dieselben werden gewaschen, geschabt und fein länglich geschnitten, in einem Stück Butter oder Suppenfett mit einem Löffel Fleischbrühe und etwas Salz gedünstet. Sind sie weich, staubt man sie mit zwei Löffel Mehl an, gibt ein wenig fein gestoßenen Zucker und einen Kaffeelöffel fein gewiegte Petersilie daran, sowie etwas Fleischbrühe, läßt sie noch eine Viertelstunde dünsten und gibt sie so zu Tisch. — Dazu gibt man Kalbscotelettes, gebackene Semmelschnitten, gebackene Kälberfüße oder Hirnbavesen.

151. Bayerische- (oder Teltower-) Rüben.

Dieselben werden gewaschen, geschabt, oben und unten etwas abgeschnitten, die größeren in zwei Theile zerschnitten, die kleineren ganz gelassen und in Wasser mit Salz und einem Stückchen Kochlebkuchen weich gesotten; bei allenfallsigem Einkochen des Wassers wird Fleischbrühe nachgegossen; gewöhnlich wird auch eine Schweinshaxe oder Stückchen Schweinefleisch mitgesotten. Von einem Stückchen Schmalz mit zwei Löffel Mehl und einem Stückchen fein gestoßenen Zucker wird ein dunkelbraunes Einbrenn gemacht, mit der Brühe von den Rüben aufgefüllt oder mangelnden Falles mit Fleischbrühe, gibt diese Sauce an die Rüben und läßt sie gut auskochen. — Dazu gibt man gebratenes Schweinefleisch oder Schweinscotelettes.

152. Dorschen.

Dieselben werden geschält, kleinfingerdick länglich geschnitten, in einem Tiegel mit Butter oder Abschöpffett, etwas fein gestoßenem Zucker und einem Löffel Fleischbrühe weich gedünstet. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie mit etwas Mehl angestaubt und ein Suppenlöffel Fleischbrühe daran gegeben; Salz nach Belieben. Hat man ein Stückchen Schweinefleisch, kann man es mitdünsten. — Dazu gibt man Hirnbavesen, gebackene Semmelschnitten, gebackene Kälberfüße oder gebackene Leber.

153. Kohlrabi.

Die Köpfe werden abgeschält, in dünne Scheibchen aufgeschnitten, das schöne grüne Kraut von den Stielen abgestreift und wie dicke Nudeln geschnitten. Dann werden die Köpfe und das Kraut in Salzwasser, jedoch jedes eigens, gesotten, hierauf in einen Durchschlag gebracht

und mit frischem Wasser abgekühlt. (Das Kraut kann nach Belieben auch fein gewiegt werden.) Dann wird ein hellgelbes Einbrenn gemacht, dasselbe mit guter Fleischbrühe zu einer dünnen Sauce gerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt. Auch kann man etwas Bratenbrühe daran geben. Die Sauce läßt man gut auskochen und rührt zuerst das Grüne und dann die Kohlrabi hinein. Nach einer Viertelstunde ist es ausgekocht. — Dazu gibt man gebackene Leber, Bratwürste oder Kalbscotelettes.

154. Gefüllte Kohlrabi.

Mittelgroße Kohlrabi werden abgeschält, in Salzwasser weich gekocht, dann unten ein Plättchen abgeschnitten, damit sie stehen; oben wird das Käppchen abgeschnitten und bei Seite gelegt, dann die Kohlrabi behutsam, daß sie kein Loch bekommen, ausgehöhlt. Dann macht man eine Farce von Kalbsbraten, Kalbskopf &c., indem man das Fleisch fein wiegt; Butter, fein gewiegte Zwiebel und etwas Petersiliengrün läßt man ein wenig anlaufen, gibt das Fleisch hinein, weicht ein kleines Milchbrod in heiße Fleischbrühe ein, und rührt es nebst zwei Eiern daran. Dann füllt man alle Kohlrabi damit voll und deckt jeden mit dem früher abgeschnittenen Deckelchen zu. Hierauf bereitet man gelbe nicht zu dicke Buttersauce, läßt sie gut aufkochen und kocht die Kohlrabi noch einmal darin auf, setzt sie auf eine runde Platte, gießt die Sauce darüber und gibt sie so zu Tisch. Auf je eine Person rechnet man ein Stück. Das Grüne der Kohlrabi kann gesotten, fein gewiegt in ein wenig Butter gedünstet herum garnirt werden.

155. Schwarzwurzeln.

Die Wurzeln werden rein geschabt, bis gar nichts Schwarzes mehr daran ist; die dicken werden gespalten, dann fingerlang zerschnitten, sogleich in Wasser, welches

mit zwei Löffel Mehl und einem Löffel Essig vermischt ist, gelegt, damit sie nicht braun werden, dann in kochendem Salzwasser weich gekocht. Hierauf läßt man ein Stückchen Butter zerschleichen, rührt so viel Mehl hinein, als das Fett annimmt, läßt es ein wenig anziehen, gießt kochende Fleischbrühe unter beständigem Rühren daran, bis es eine dicke Sauce ist, dann läßt man sie gut auskochen. Sind die Wurzeln weich, gießt man das Wasser ab, gibt sie in die Sauce und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen. Diese Sauce kann auch mit zwei Eigelb legirt werden.

156. Schwarzwurzeln auf andere Art.

Sind die Wurzeln weich gekocht, so macht man ein hellgelbes Einbrenn, rührt dasselbe mit guter Fleischbrühe zu einer dicken Sauce, säuert sie mit etwas Citronensaft und läßt sie gut auskochen; Salz nach Belieben. Die Wurzeln werden vor dem Anrichten noch eine Viertelstunde darin gekocht.

157. Wirsing.

Die äußern Blätter des Wirsing werden weggeschnitten, die innern von den Stengeln befreit, rein gewaschen, in siedendem Salzwasser ganz weich gekocht; hierauf in einen Durchschlag gegossen, mit einem Löffel ausgedrückt und mehrmals durchschnitten. Dann wird hellgelbes Einbrenn gemacht, dasselbe mit kochender Fleischbrühe abgerührt, mit Salz, Pfeffer und etwas fein geriebener Muskatnuß gewürzt, gut ausgekocht und der Wirsing eine Viertelstunde vor dem Anrichten hinein gerührt und tüchtig ausgekocht. — Dazu gibt man Bratwürste, gebackene Kalbsleber oder Würste von altem gewiegten Fleische.

NB. Grüne Gemüse müssen immer mit siedendem Salzwasser zugesetzt und mit kaltem Wasser abgekühlt werden, damit sie den rauhen Geschmack verlieren und die frische, grüne Farbe behalten.

158. Wirsing auf andere Art.

Nachdem die innern Blätter von den Stengeln befreit sind, werden sie in kochendem Salzwasser weich gesotten, in einen Durchschlag gebracht, gut ausgedrückt und fein zerschnitten oder mit dem Wiegmesser gewiegt. Nun läßt man ein Stück Butter oder Suppenfett zerschleichen, dünstet den Wirsing darin, staubt zwei Löffel Mehl daran und gibt einen Schöpflöffel Fleischbrühe dazu, würzt ihn mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Dann darf er noch eine Viertelstunde kochen. Man kann auch ein paar Löffel Bratensauce daran geben, was ihn sehr schmackhaft macht.

159. Gefüllter Wirsing.

Ein großer Wirsingkopf wird von den äußern Blättern befreit und ganz in Salzwasser fast weich gekocht: hierauf mit kaltem Wasser abgekühlt, die Blätter dann von den Stengeln befreit, eine Auflaufform dick mit Butter bestrichen, mit den Wirsingblättern dicht ausgelegt und folgende Fülle hinein gegeben: Für achtzehn Kreuzer Bratwurstbrät oder ein Pfund fein gewiegtes Schweinfleisch, eine kleine fein gewiegte Gansleber, werden in einer Schüssel mit vier ganzen Eiern glatt gerührt, eine Handvoll Semmelbrösel hinein gegeben, gut gesalzen, mit einer Prise Pfeffer gewürzt, in die Form gefüllt, mit Wirsingblättern gut zugedeckt und eine Stunde im Dunst gesotten oder im Rohr gebraten.

Ist er fertig, wird er auf eine runde Schüssel gestürzt und mit gelber Einmachsauce übergossen.

160. Rouletten von Wirsing.

Von einem in Salzwasser weich gekochten und abgekühlten Wirsingkopfe werden die schönsten Blätter abgenommen, von den Stengeln befreit, auf ein Brett gelegt und in jedes zwei Löffel von vorstehender Farce

(Nr. 159) der Länge nach hinein gethan, dann zusammengerollt. Die Rouletten werden in eine dünne Einmachsauce gelegt und darin eine halbe Stunde gekocht, oder auf einer flachen Pfanne in Abschöpffett schön gelb gebraten, dann auf eine runde Platte gelegt, und dann erst die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen.

161. Gefüllte Kraut-Rouletten.

Werden ebenso zubereitet wie Nr. 160, anstatt der Wirsingblätter aber Blätter von weißem Kraut dazu verwendet.

162. Gedünstetes Weißkraut.

Die Blätter desselben werden in der Mitte gespalten, der dicke Stengel herausgeschnitten und dann fein oder grob, je nach Belieben, gehobelt oder nudelartig geschnitten. Dann läßt man in einem Tiegel Butter oder Abschöpffett zerschleichen und dünstet das Kraut mit etwas Kümmel, Salz und Essig, nach Belieben auch ein Glas Wein, darin weich. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten staubt man es mit zwei Kochlöffel Mehl an, gibt noch etwas Fleischbrühe daran und kocht es kurz ein. — Man gibt Schinken, Würste oder geräucherte Zunge dazu.

163. Weißkraut in brauner, saurer Sauce.

Das Kraut wird wie vorstehend (Nr. 162) gedünstet, dann ein dunkelbraunes Einbrenn mit etwas Zucker gemacht, mit guter Fleischbrühe zu einer dünnen Sauce angerührt, mit etwas Essig gesäuert an das Kraut gethan und beides noch eine Viertelstunde ausgekocht. — Hiezu gibt man geräucherte Würstchen oder geräuchertes Fleisch.

164. Blaukraut.

Die Blätter desselben werden ebenfalls von den Rippen befreit, grob oder fein, nudelartig geschnitten; alsdann läßt

man Suppenfett zerschleichen, gibt das Kraut nebst etwas Salz, etwas Pfeffer, drei Löffel Essig oder nach Belieben ein Glas Wein, ein Stückchen Zucker hinein und dünstet es unter fleißigem Umrühren ganz weich. (Es darf nicht anbrennen, da es sonst seine schöne Farbe verliert.) Eine Viertelstunde vor dem Anrichten staubt man es mit ein paar Kochlöffel Mehl an und gießt noch etwas Fleischbrühe daran. Man kann gekochte oder gebratene oder mit Zucker glasirte Kastanien dazu geben. — Als Zuspeise eignen sich am besten Eierkuchen, Kartoffelnudeln, Bratwürste, oder warme geräucherte Zunge.

165. Sauerkraut auf gewöhnliche Art.

Dasselbe wird in einem Tiegel oder Kasserol mit Wasser und Suppe oder blos Wasser und einem Stück Gänse- oder Schweinefett zum Feuer gesetzt. Sollte es einkochen, so füllt man es wieder auf und läßt es fortkochen, bis es weich ist; dieß dauert gewöhnlich zwei Stunden. Dann nimmt man ein Stück, eigroß, Schmalz, gibt so viel Mehl daran als es annimmt, röstet es mit fein geschnittenen Zwiebeln schön gelb, gießt es mit kochender Fleischbrühe an und gibt es an das Kraut, welches dann noch eine Stunde kochen muß.

166. Gedünstetes Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird mit Fleischbrühe oder Wasser nebst einem viertel Pfund Schweine- oder Gänsefett so lange gedünstet, bis es ganz weich ist. Dann werden zwei Kochlöffel Mehl mit Wasser zu einem kleinen Teiglein angerührt, an das Kraut gegossen und so noch eine Viertelstunde weiter gedünstet.

167. Gedünstetes Sauerkraut auf andere Art.

Man kocht das Sauerkraut in Wasser oder Fleischbrühe mit Fett, jedoch nicht ganz weich. Eine Stunde

vor dem Anrichten gibt man es in einen Durchschlag und läßt die Brühe ablaufen. Indessen läßt man in einem Tiegel oder Kasserol ein großes Stück Fett zerschleichen, gibt klein geschnittene gelb geröstete Zwiebeln nebst dem Kraut hinein und dünstet es darin. Kurz vor dem Anrichten staubt man es mit ein paar Löffel Mehl an und gießt etwas gute Fleischbrühe daran. Sollte es nicht genug sauer sein, kann man ihm durch Citronensaft, Essig oder Wein eine angenehme Säure geben. Nach Belieben kann man auch einen Apfel mitdünsten.

168. Sauerkraut mit Rebhühnern.

Sind die Rebhühner fertig gedünstet oder am Spieß gebraten, so werden sie in vier gleiche Theile zerschnitten, das Kasserol mit Butter bestrichen, der Boden mit den Rebhühnern belegt, daß die Brust auf den Boden zu liegen kommt und das fertig gekochte Sauerkraut darauf gegeben. Die Sauce von den Rebhühnern wird an das Kraut geschüttet und so dreiviertel Stunden langsam im Rohr gebraten.

Das Kraut wird auf eine Platte gestürzt, die Rebhühner oben darauf gelegt und so servirt.

169. Sauerkraut mit Hasen, Fasanen oder Krammetsvögeln.

Dieselben werden schön saftig gebraten, in gleichmäßige Stücke zerschnitten und ebenso verfahren wie in Nr. 168. Zu bemerken ist, daß die Krammetsvögel ganz bleiben und wenn sie gebraten sind, bevor man sie in's Kraut gibt, erst von den Magen befreit werden.

170. Sauerkraut mit geräuchertem Fleisch.

Das weich gekochte geräucherte warme Fleisch wird in schöne gleichmäßige Stücke zerschnitten und ebenso verfahren wie bei Nr. 168. Ein Rippenstück eignet sich am besten dazu.

171. Gedünstetes Rübenkraut.

Man gibt ein Stück Abschöpffett oder Schweineschmalz in einen Tiegel nebst würflich geschnittenen und gelb gerösteten Zwiebeln, das Rübenkraut dazu und dünstet es zwei Stunden lang, alsdann staubt man etwas Mehl daran und gießt ein wenig Fleischbrühe nach. Salz nach Belieben. Etwas Bratensauce vor dem Anrichten dazu gegeben, gibt einen piquanteren Geschmack.

172. Gehacktes Rübenkraut.

Man setzt es mit Wasser und etwas Salz zum Feuer; nach halbstündigem Kochen gießt man das Wasser ab, gibt Fleischbrühe daran und läßt es fortkochen. Dann macht man von Butter, Abschöpffett oder Schmalz ein hellgelbes Einbrenn mit Zwiebel, füllt es mit guter Fleischbrühe auf und rührt es an das Kraut, wenn es zu dick sein sollte, gießt man Fleischbrühe nach, und läßt es noch einige Zeit kochen.

173. Kohl.

Wenn der Kohl von den Stengeln abgestreift ist, wird er rein gewaschen und in kochendem Salzwasser ganz weich gesotten, dann in einen Durchschlag gegossen, abgekühlt, mit einem runden Löffel fest ausgedrückt, gewiegt oder fein geschnitten. Nun macht man ein hellgelbes Einbrenn von Butter, Abschöpf- oder Gänsefett, füllt es mit guter Fleischbrühe unter beständigem Rühren auf, würzt es mit Pfeffer und Salz, kocht es eine Viertelstunde und gibt den fein gewiegten Kohl nebst einem großen Stück Gänse- oder Schweinefett hinein und läßt den Kohl noch eine Stunde lang kochen. Es muß hiezu sehr viel Fett verwendet werden, da der Kohl sonst rauh schmeckt. Auch gedünsteter Zwiebel gibt ihm einen guten Geschmack.

174. Kohl mit Kastanien.

Wird wie Nr. 173 bereitet; eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden einige in Wasser weich gekochte abgeschälte Kastanien hinein gegeben und mitgekocht; oder wenn der Kohl angerichtet ist, mit in Zucker gebratenen Kastanien (Nr. 205) garnirt.

175. Rosenkohl.

Die dicken Knospen werden von dem langen Stengel abgeschnitten, von den gelben oder faulen Blättchen befreit und in kochendem Salzwasser weich gesotten, damit sie schön grün bleiben, nachher in einen Durchschlag gegossen und mit kaltem Wasser abgeschwemmt. Der Rosenkohl darf nicht zu weich gesotten werden, da er sonst sein schönes Ansehen verlieren würde. Alsdann läßt man in einem Kasserol ein Stück Butter zerschleichen, gibt so viel Mehl, als sie annimmt, hinein, läßt es ein wenig anziehen und füllt es mit kochender Fleischbrühe unter beständigem Rühren auf, würzt es mit Muskatnuß, wenn nöthig auch mit Salz und läßt es gut auskochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gibt man den Rosenkohl in die Sauce, rührt ihn aber nicht zu oft um, damit die Knospen ganz bleiben.

176. Blumenkohl (Carviol).

Der Blumenkohl muß, so viel nur immer möglich, ganz bleiben; ohne die Rose zu beschädigen, werden mit einem spitzigen Messer die kleinen grünen Blättchen herausgeputzt und am Stengel die äußere grüne Schale abgeschält. Der Blumenkohl wird in kochendem Salzwasser weich gesotten, doch nicht so weich, daß die Rose zerfällt, gießt dann einige Löffel kaltes Wasser darauf und läßt ihn bis vor dem Anrichten im Wasser und gibt ihn, nachdem man ihn auf eine Platte oder runde

Schüssel gelegt hat, mit folgender Sauce zu Tische: Vier Loth Butter läßt man zerschleichen, rührt so viel Mehl, als es annimmt, hinein, und gießt so viel Fleischbrühe daran, daß es eine dicke Sauce wird, läßt dieselbe gut auskochen und legirt sie zuletzt mit zwei Eidotter und etwas Citronensaft.

177. Blumenkohl mit saurem Rahm.

Ist der Blumenkohl in vorbeschriebener Weise weich gesotten, so wird er zum Ablaufen auf einen Durchschlag gelegt. Dann wird eine Platte mit Butter bestrichen, der Blumenkohl darauf gelegt, mit saurem Rahm übergossen und mit fein geriebenem Parmesankäse bestreut, sodann eine Viertelstunde im Rohr gebacken. — Man gibt ihn zu gebratenem Rindfleisch.

178. Blumenkohl gebacken.

Ist der Blumenkohl in kleine Stücke zertheilt und in Salzwasser weich gekocht, so nimmt man ihn aus dem Wasser und läßt ihn in einem Durchschlag ablaufen. Sodann wird ein Brandteig (Nr. 494) bereitet, jede Blume darin eingetaucht und in schwimmendem Schmalz schön gelb gebacken.

179. Kopfsalat als Gemüse.

Man blättert die Salatstauden ab, schneidet die groben Rippen heraus, putzt das Grüne weg und kocht ihn in siedendem Salzwasser weich, gießt ihn in einen Durchschlag und kühlt ihn mit kaltem Wasser ab, drückt ihn mit einem Löffel aus und schneidet ihn mit einem Messer mehrmals durch oder wiegt ihn. Nun macht man in einem Tiegel oder Kasserol ein Stück Butter oder Abschöpffett heiß, gibt Mehl, soviel es annimmt, hinein und läßt es schön hellgelb rösten; alsdann gießt man es mit kochender Fleischbrühe auf, würzt es

mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß, auch kann man ein paar Löffel Bratenbrühe daran geben, welche das Gemüse sehr schmackhaft macht. Ist die Sauce ausgekocht, so gibt man den Salat hinein und läßt ihn noch ein wenig kochen.

180. Endivien-Gemüse.

Man bereitet das Gemüse wie das vorstehend beschriebene; läßt in einem Tiegel Butter zerschleichen, rührt Mehl, soviel es annimmt, hinein und gießt es unter beständigem Rühren mit Fleischbrühe sogleich auf, aber nicht zu dünn und läßt es gut auskochen. Alsdann gibt man den gewiegten Endivie hinein, verrührt ihn gut und läßt ihn gut auskochen. — Dazu gibt man gebackene Hühner, Schafscotelettes, gebackene Kalbsbriese.

181. Spinat.

Der Spinat wird rein ausgesucht, von den groben Stielen befreit, rein gewaschen, in kochendem Salzwasser ganz weich gekocht, hierauf in einen Durchschlag gebracht, kaltes Wasser darüber gegossen, fest ausgedrückt, hierauf nebst einer ganzen Zwiebel, sehr fein gewiegt. Dann wird Mehl in Butter gelb geröstet, der Spinat eine Viertelstunde darin gedünstet, mit kochender Fleischbrühe verdünnt, noch eine Viertelstunde gekocht, mit Pfeffer, Salz und ein wenig geriebener Muskatnuß gewürzt. Sehr gut ist es, wenn ein paar Löffel Bratenbrühe daran gekocht werden.

182. Spinat auf andere Art.

Man macht ein hellgelbes Einbrenn, füllt es mit kochender Fleischbrühe auf, würzt es mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und läßt es gut auskochen. Alsdann gibt man den gekochten fein gewiegten Spinat hinein und kocht ihn noch eine halbe Stunde. — Zur Bei-

lage gibt man sogenannte Ochsenaugen, Bratwürste oder Schinken.

183. Spinatpudding.

Drei Handvoll junger Spinat wird in kochendem Salzwasser blanschirt, abgekühlt, dann ausgedrückt und mit einer kleinen Zwiebel fein gewiegt, alsdann in einem Kasserol oder Tiegel in Butter oder Abschöpffett mit etwas Salz und einer Prise Pfeffer gedünstet. Um zwei Kreuzer Milchbrod wird abgeschält, in kalter Milch eingeweicht, nach einer Viertelstunde fest ausgedrückt, in zwei Loth Butter in einem Tiegel abgetrocknet, dann an den gedünsteten Spinat gerührt und in einer Schüssel erkalten gelassen.

Hierauf rührt man das Gelbe von sechs Eiern daran, das zu Schnee geschlagene Eiweiß von denselben wird leicht darunter gehoben; nach Belieben kann man auch eine Handvoll fein gewiegten Schinken, jedoch bevor man den Schnee daran gibt, darunter mengen. Alsdann streicht man eine Dunstform mit Butter aus und siedet den Pudding eine Stunde, stürzt ihn auf eine flache Platte und gibt Buttersauce (Nr. 234) darüber.

184. Spargel in Einmachsauce.

Vom Spargel werden die Blättchen von unten ungefähr bis zur Mitte abgeschabt, rein gewaschen in einen Bündel zusammengebunden und in kochendem Salzwasser weich gesotten, dann ein wenig kaltes Wasser daran gegossen, stehen gelassen. Soll der Spargel schön grün bleiben, darf er während dem Sieden nicht zugedeckt werden. Bei dem Anrichten wird der Spargel gleichmäßig auf eine Platte mit den Köpfchen einwärts gelegt und mit hellgelber Einmachsauce (Nr. 236) übergossen.

185. Spargel in Buttersauce.

Nachdem der Spargel weich gekocht ist, wird er auf einer Platte schön geordnet und mit folgender Sauce übergossen:

Vier Loth Butter läßt man zerschleichen, rührt zwei Löffel Mehl hinein, rührt sie sogleich mit guter Fleischbrühe und einem Löffel Spargelwasser glatt, läßt sie gut auskochen und legirt sie mit einer Eidotter. Hierauf wird sie über den Spargel gegossen, oder in einer Sauciere beigegeben.

186. Spargel mit Rühreiern.

Der in kleine Stückchen geschnittene, und in Salzwasser weichgekochte Spargel, wird mit sehr weichen eingerührten Eiern (Nr. 457) vermengt und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß gewürzt.

187. Brechspargel in Buttersauce.

Hiezu nimmt man dünne grüne Stämmchen, putzt die Blättchen bis zur Mitte ab, bricht oder schneidet sie, so weit sie sich brechen lassen, in halbfingerlange Stückchen ab und siedet sie in kochendem Salzwasser weich. Dann bringt man sie in einen Durchschlag oder Seiher, damit sie ablaufen. Läßt ein Stückchen Butter oder Suppenfett zerschleichen, rührt Mehl hinein, füllt es mit kochender Fleischbrühe und einem Löffel Spargelwasser langsam auf, damit es keine Bätzchen bekommt, läßt die Sauce auskochen, gibt etwas Salz daran und kocht eine Viertelstunde vor dem Anrichten den weich gekochten Spargel hinein. Kann auch mit zwei Eigelb legirt werden.

188. Hopfengemüse.

Die zarten kleinen Hopfensprossen werden unten am Stiel etwas abgeschnitten und dann rein gewaschen, in kochendem Salzwasser weich gesotten. Nachdem sie

abgegossen sind, macht man ein hellgelbes Einbrenn, füllt es mit guter Fleischbrühe auf und läßt es gut auskochen, salzt es nach Belieben und gibt den Hopfen hinein, der noch einmal aufzukochen hat.

189. Sauerampfer.

Die Blätter werden von den Stengeln abgezupft, rein gewaschen und mit dem Wiegemesser nicht zu fein gewiegt. In einem Tiegel oder Kasserol läßt man dann ein Stückchen Butter zerschleichen, gibt den Sauerampfer nebst etwas Salz und Muskatnuß hinein und dünstet ihn weich. Hierauf werden zwei Löffel Mehl daran gestaubt, eine Obertasse sauerer Rahm und ein Löffel Fleischbrühe dazu gegossen und das Ganze bis zu einer dicken Masse verkocht. Vor dem Anrichten wird es mit zwei Eigelb legirt. Ein Stückchen Glace oder Bratenschüh gibt ihm einen kräftigen Geschmack. — Dazu gibt man verlorene Eier (Nr. 456), jedoch eignet sich dieses Gemüse besser als Rindfleischbeilage.

190. Grüne Erbsen.

Dieselben werden frisch gepflückt, von den Hülsen befreit und in einer messingenen Pfanne in kochendem Salzwasser gesotten. Sind sie noch nicht gänzlich weich, wird das Wasser abgegossen, in einen Tiegel ein Stückchen Butter gethan, die Erbsen hinein gegeben und mit einem Löffelchen gestoßenen Zucker und einem Löffel guter Fleischbrühe, sowie einem Löffel Mehl weich gedünstet. — Als Beilage zu diesem Gemüse sind am besten Kalbs-Cotelettes, gebackene Hühner, gebackene Kalbsfüße &c.

191. Grüne Erbsen auf andere Art.

Man gibt die grünen Erbsen, sogleich nachdem sie rein gewaschen sind, in einen Tiegel, worin ein Stückchen Butter zerlassen ist, und dünstet sie eine halbe Stunde

weich; vor dem Anrichten staubt man ein wenig Mehl hinein, gießt einen Löffel Fleischbrühe zu, auch gibt man fein gewiegtes Petersilienkraut und etwas Zucker daran.

192. Pürée von grünen Erbsen.

Grüne frische Erbsen werden rein gewaschen und in kochendes Salzwasser gethan und sehr weich gesotten. Dann mit etwas Fleischbrühe durch ein Sieb in eine Schüssel getrieben. Hierauf ein hellgelbes Einbrenn gemacht und dasselbe mit den durchgetriebenen Erbsen angerührt. Sollte es zu dick sein, gibt man noch Fleischbrühe nach und läßt Alles zusammen noch eine Viertelstunde kochen. Dazu gibt man gebackene Hühner, gebratenes Kalbfleisch oder Cotelettes.

193. Gelbe Rüben mit grünen Erbsen.

Beide Gemüse (nach Nr. 150 und Nr. 190) werden fertig gekocht und gut zusammen vermengt. — Als Beilage hiezu eignen sich am besten gebackene Semmelschnitten, warme Zunge, Hirnbavesen oder Croquetts.

194. Zuckererbsen in der Schale (Zuckerschesen).

Dieselben werden an beiden Enden abgeschnitten und die feinen Fäden an den Seiten abgezogen, dann in kochendem Salzwasser schnell abblanchirt. In einem Tiegel läßt man ein Stückchen Butter zerschleichen, gibt die Erbsen hinein, rührt sie um, staubt zwei Löffel Mehl daran und salzt sie nach Belieben, man nimmt auch Zucker dazu, auch kommt eine Prise fein gewiegtes Petersiliengrün dazu. Zuletzt gießt man einen Löffel voll Fleischbrühe daran, und kocht es zu einem dicken Gemüse.

195. Bohnen.

Von den Bohnen werden die beiden Enden abgeschnitten und die Fäden abgezogen, dann schneidet man

sie der Länge nach in zwei bis drei Theile, kocht sie in siedendem Salzwasser nicht zu weich, seiht sie ab, gibt in einen Tiegel ein Stück Butter, läßt die Bohnen eine halbe Stunde, indem man sie hie und da umrührt, dünsten, staubt sie mit zwei Löffel Mehl an und gießt zuletzt einen Löffel Fleischbrühe daran; auch salzt und pfeffert man sie etwas.

196. Bohnen auf andere Art.

Die Bohnen werden abgezogen, der Länge nach fein geschnitten, in einem Tiegel mit zerlassener Butter, Salz und gewiegter Petersilie weich gedünstet, mit etwas Mehl angestaubt und dann etwas Fleischbrühe daran gegossen. Etwas Bohnenkräutchen mitgekocht, lieben viele Leute.

197. Bohnen in saurer Sauce.

Nachdem man die Bohnen länglich oder in würfelartige Stücke geschnitten hat, werden sie in kochendem Salzwasser weich gesotten. Indessen macht man von Butter, Abschöpffett oder Schmalz ein braunes Einbrenn, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, würzt es mit Pfeffer und Salz, gießt ein wenig Essig und einige Löffel Bratenbrühe daran und läßt die Sauce gut auskochen, alsdann gibt man die Bohnen hinein und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen.

198. Saubohnen.

Von diesen werden nur die Kerne von jungen, noch nicht ausgewachsenen Bohnen benützt, da die Hülsen dick und nicht zu gebrauchen sind. Die Bohnen werden in kochendem Salzwasser weich gesotten, und abgegossen. Hierauf wird von in kleine Würfel geschnittenem Speck und einem Stückchen Butter ein hellgelbes Einbrenn gemacht, dasselbe mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, Salz und Pfeffer daran gethan und mit einem Löffel Essig

gesäuert. Ist die Sauce fertig, werden die Bohnen hineingegeben und noch eine halbe Stunde gekocht. — Als Beilage eignet sich roher oder gesottener Schinken, Schweinefleisch oder Wurst.

199. Dürre Bohnen.

Hiezu wählt man kleine weiße Bohnen. Dieselben werden, nachdem sie ausgesucht sind, die Nacht vorher in frisches Wasser gelegt, dieses Wasser Morgens abgegossen und mit anderem kalten Wasser weich gekocht. Sie müssen sehr lange sieden. Indessen macht man von Butter oder Abschöpffett ein hellgelbes Einbrenn, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, säuert es mit etwas Essig und gibt auch, wenn nöthig, Salz daran. Die abgeseihten Bohnen werden dann in der Sauce noch eine Viertelstunde gekocht.

NB. Dürre Hülsenfrüchte kocht man ohne Salz, da sie so lieber weich werden.

200. Pürée von dürren Bohnen.

Die Bohnen werden ganz weich gekocht, dann ein wenig hellgelbes Einbrenn daran gerührt, darauf durch ein Sieb oder Seiher getrieben, ein wenig mit Fleischbrühe verdünnt, Salz nach Belieben daran gegeben. Dann läßt man sie noch ein wenig aufkochen. Man kann auch etwas Bratensauce daran geben.

201. Eingemachte Bohnen.

Dieselben werden die Nacht vorher in frisches Wasser gelegt, dieses Wasser Morgens abgegossen. Alsdann werden sie in Salzwasser weich gekocht; hierauf kann man sie dünsten, am besten sind sie in brauner, saurer Sauce. — Als Beilage eignen sich Knackwürste, geräuchertes Fleisch, Schinken.

202. Dürre Erbsen.

Man setzt dieselben, nachdem sie sorgfältig ausgesucht sind, mit kaltem Wasser zum Feuer und läßt

sie unter fleißigem Umrühren langsam weich kochen, bis die Hülsen sich ablösen; dann streicht man sie durch ein Sieb oder einen Seiher, macht von frischem Schmalz und Mehl ein hellgelbes Einbrenn, füllt dasselbe mit den Erbsen auf, verdünnt es mit guter Fleischbrühe und kocht die Erbsen noch eine Viertelstunde.

203. Linsen.

Dieselben werden mit kaltem Wasser und etwas Salz zum Feuer gesetzt und weich gekocht, doch so, daß sie ganz bleiben. Alsdann röstet man einige Löffel Mehl in Schmalz oder Abschöpffett gelb, gießt das Einbrenn mit kochender Fleischbrühe auf, gibt etwas Essig und einige Löffel Bratenbrühe daran und läßt sie gut auskochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man die Linsen, von denen man das Wasser abgegossen hat, in die Sauce. — Als Beilage gibt man warme, geräucherte Bratwürste, auch Häringe.

204. Schwämme (Pilzlinge).

Der Stengel wird abgeschnitten und die Schwämme blätterweise aufgeschnitten, dann rein gewaschen, in einem Tiegel mit einem Stückchen Butter, etwas Salz und ein wenig fein gewiegter Petersilie eine halbe Stunde gedünstet, vor dem Anrichten mit einem Löffelchen Mehl angestaubt und noch einmal aufgekocht. Nach Belieben auch etwas Essig darangegeben.

205. Morcheln (Morauchen.)

Ein Stückchen Butter läßt man zerschleichen und darin eine gewiegte, kleine Zwiebel nebst Petersiliengrün flüchtig anlaufen, dann gibt man die öfter gewaschenen Morcheln hinein, dünstet sie eine halbe Viertelstunde, staubt etwas Mehl daran, würzt sie mit Salz und Muskatnuß, und füllt sie mit guter Fleischbrühe auf; sie

dürfen jedoch nicht zu dünn werden. Nach Belieben kann man auch etwas Citronensaft oder Essig daran geben.

206. Champignons.

Die unterste Spitze des Stengels wird abgeschnitten, die Champignons sehr rein gewaschen, abgetrocknet, in Butter mit Salz und fein gewiegter Petersilie gedünstet, mit Mehl angestaubt und etwas Fleischbrühe daran gegossen.

Sollten die Champignons groß sein, so werden sie zerschnitten.

207. Trüffeln.

Ein Pfund Trüffeln wird in lauem Wasser gut abgebürstet und dann in kaltem Wasser herausgewaschen, abgetrocknet, in einem Tiegel oder Kasserol mit einer Flasche rothen Wein, vier Nelken und ein klein wenig Salz eine Viertelstunde gekocht; dann in einem ächten, gut verschließbaren Geschirr an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Braucht man welche, werden sie mit einem silbernen Löffel herausgehoben, recht fein abgeschält und fein aufgeschnitten.

208. Gesottene und dann glasirte Kastanien.

Nachdem man dieselben in kochendem Wasser blanchirt hat, werden sie abgeschält. Dann läßt man sie in Fleischbrühe mit etwas Salz weich kochen. Indessen läßt man ein ziemlich großes Stück weißen Kochzucker mit etwas Wasser dick spinnen, wirft die Kastanien hinein, und rührt sie etwas um, damit jede sich mit Zucker überziehe, hierauf wird jede einzeln mit einer Gabel oder spitzigem Hölzchen aus dem Zucker gehoben. — Diese Kastanien werden zu Kohl oder Blaukraut gegeben.

Beilagen zu Gemüsen.

209. Kalbsschnitzeln.

Das Fleischige vom Kalbsschlegel (Nuß) wird vom Bein abgelöst, die Haut davon entfernt, in halbfingerdicke Schnitze geschnitten; je drei- bis viermal mit einem schweren Messer geschlagen, damit sie flach und weich werden; dann bestreut man sie mit Salz und Pfeffer, legt sie aufeinander und läßt sie eine Stunde ruhen. Hierauf werden sie in Ei und Brösel umgewendet und auf einer flachen Pfanne in heißem Schmalz schön braun gebacken. Man ißt sie zu Gemüse oder Salat.

210. Pöckelzunge.

Ist die Pöckelzunge weich gesotten, so wird, so lang sie noch warm, die Haut davon abgezogen, die Zunge in kleinfingerdicke Scheiben geschnitten, der Reihe nach auf eine längliche Platte gelegt und warm zu einem Gemüse servirt.

211. Gebackene Rindszunge.

Ist die Rindszunge in Salzwasser oder Fleischbrühe weich gesotten, so zieht man ihr, so lange sie noch warm, die Haut ab, schneidet sie in kleinfingerdicke Scheiben, und salzt und pfeffert sie ein wenig.

Nach gänzlichem Erkalten wird sie in verrührtem Ei und fein geriebenen Bröseln umgewendet und auf der Pfanne in heißem Schmalz braun gebacken.

212. Kalbs-Cotelettes (Carbonaden).

Man nimmt hiezu das Rückenstück des Kalbes, zu je einem Cotelette eine Rippe, schabt die Haut vom Bein, schneidet sie ab. Gibt jedem der ersten drei

größeren Cotelettes einige Schläge mit einem schweren Messer oder flachen Hackmesser (Braxe), damit sie flach und weich werden; hierauf wird jedes gesalzen und gepfeffert; bei den andern hackt man das Fleisch fein, salzt und pfeffert es ebenfalls, und formt schöne Cotelettes daraus. Dann wird jedes mit verrührtem Ei bestrichen, in Brodbröseln auf beiden Seiten umgekehrt und auf der Pfanne in heißem Rindschmalz, besser aber in Butter, schön braun gebacken. Man kann sie auch ohne Ei in Brösel umkehren und dann auf dem Roste braten (Grilliren).

213. Kalbs-Cotelettes auf andere Art.

Die Cotelettes werden wie vorstehend zubereitet; aber nicht in Ei und Bröseln umgewendet, sondern nur gesalzen und gepfeffert; dann gibt man auf die Pfanne ein Stückchen Butter, läßt diese zerschleichen, legt die Cotelettes hinein und läßt sie bei mäßiger Hitze auf beiden Seiten durchbacken; sie müssen eine hellgelbe Farbe bekommen, weshalb das Feuer nicht zu stark sein darf, da sonst die Butter sich zu schnell bräunt und die Cotelettes einen unangenehmen Geschmack bekommen. Wenn sie fertig sind, richtet man sie auf einer länglichen Platte an und gibt Schüh oder ein wenig Bratensauce darüber.

214. Hammels-Cotelettes.

Mit denselben wird ebenso verfahren wie bei Nr. 212, jedoch werden nur die ersten vier bis fünf Rippen vom Hammelsrücken dazu verwendet; dieselben dürfen nur flach geschlagen, nie gehackt werden, nicht im Ei umgewendet, sondern nach vorherigem Klopfen, Salzen und Pfeffern, in Semmelbröseln allein.

Auch kann man sie, statt auf der Pfanne mit Butter, ohne Bröseln auf dem Rost braten, jedoch müssen dieselben zuvor in Butter eingetaucht werden, dann muß,

wenn sie fertig sind, etwas Glace-Sauce darüber gegeben werden.

215. Schweins-Cotelettes.

Dieselben werden wie Nr. 214 bereitet. Sollten sie zu fett sein, so schneidet man rundherum das Fett etwas ab. Zu diesen Cotelettes nimmt man den Rücken von einem jungen Schwein.

216. Gebackene Hühner.

Nachdem die jungen Hühner rein geputzt und ausgenommen (s. Anhang) sind, werden sie in vier bis fünf Stücke zerschnitten, gesalzen und gepfeffert und eine Stunde stehen gelassen. Dann verrührt man zwei ganze Eier, taucht die Hühner darin ein, wendet sie in Bröseln, welche mit etwas Mehl vermischt sind, um und backt sie in schwimmendem Schmalz langsam schön braun.

217. Gebackenes Lammfleisch.

Kleine Stücke in der Größe einer halben Hand werden rein gewaschen, in Salzwasser oder Fleischbrühe halb weich gekocht, dann mit etwas Salz und Pfeffer bestreut, eine halbe Stunde stehen gelassen, in Ei und Bröseln umgewendet und in schwimmendem Schmalz gebacken.

218. Gebackenes Kitzfleisch.

Wird ganz wie in Nr. 217 angegeben verfahren.

219. Gebackenes Gekröse.

Das rein gewaschene Gekröse wird in Salzwasser weich gekocht, dann von den Drüsen befreit, in kleine Stücke zerschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut; wenn es erkaltet ist, in Ei und Bröseln umgewendet und auf der Omelettepfanne schön braun gebacken. Man kann es auch in schwimmendem Schmalz backen.

220. Gebackenes Kuheuter.

Ein Kuheuter wird in Fleischbrühe oder Salzwasser weich gesotten. Nach gänzlichem Erkalten schneidet man es in fingerdicke Stücke, salzt und pfeffert es, wendet es in verrührtem Ei und feinen Bröseln um und backt es auf der Omelettepfanne in ziemlich viel Schmalz schön gelb.

221. Abgebräunter Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird gut ausgewässert, das Auge ausgestoßen, dann in Fleischbrühe oder Salzwasser weich gekocht. Alsdann wird die Haut von der Zunge abgezogen, hierauf wird er in kaltes Wasser gelegt, dann auf einem Teller abgetrocknet, von den Knochen befreit, mit Salz und Pfeffer bestreut, in verklopftem Ei und Semmelbröseln umgewendet und in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellgelb gebacken.

222. Gebackene Kalbsleber.

Ein halbes Pfund Kalbsleber wird rein gewaschen, von der Haut befreit und in messerrückendicke längliche Stücke geschnitten, dann abermals eine halbe Stunde in Mehl und Wasser (zwei Eßlöffel Mehl in eine Maß Wasser gerührt) gelegt, damit sie weiß wird.

Zwei ganze Eier werden sodann auf einem Teller verrührt, gut gesalzen und jedes Stückchen darin eingetaucht, in Mehl und Bröseln umgekehrt und auf einer flachen Pfanne in Rindschmalz auf beiden Seiten schön gelb gebacken. Man kann sie auch blos in Bröseln umwenden.

223. Gebackenes Kalbsbries.

Zwei bis drei ganze Kalbsbriese werden rein gewaschen und in Fleischbrühe oder Salzwasser weich gekocht. Alsdann werden sie von der Gurgel befreit, in fingerdicke Stückchen zerschnitten, in Ei mit Salz eingetaucht, dann in Bröseln umgewendet und in Schmalz

gebacken. Will man statt der Bröseln Brandteig verwenden, so wird ein halbes Quart Milch und zwei Loth Butter kochend gemacht, läßt dann zwei Löffel Mehl hineinlaufen, rührt es, bis sich's vom Kasserol oder Tiegel löst, gibt dann das nöthige Salz hinein und rührt es mit drei bis vier Eiern zu einem nicht zu dünnen Teig, taucht jedes Stückchen Bries hinein und backt es, in heißem schwimmenden Schmalz, schön gelb.

224. Gebackene Gansleber.

Die Gansleber wird in messerrückendicke Schnitten geschnitten, gesalzen, dann ein ganzes Ei mit etwas Salz verklopft, die Gansleber darin umgewendet, mit fein geriebenen Bröseln bestreut und auf der Omelettepfanne in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

225. Gebackene Kälberfüße.

Vom Bein ausgelöste Kälberfüße werden rein gewaschen, zur Hälfte zerschnitten, in Salzwasser weich gesotten, nachdem die Klauen entfernt, in einer Schüssel oder auf einem Teller drei ganze Eier mit Salz und Pfeffer verrührt, ein Stück nach dem andern darin eingetaucht, dann in feinen Bröseln mit etwas Mehl umgewendet und in heißem schwimmenden Schmalz gebacken.

226. Gebackenes Hirn.

Man lege die Kalbshirne eine Stunde in kaltes Wasser, damit sie schön weiß werden, ziehe die Haut ab, schneide jedes in drei Theile, bestreue es mit Salz und Pfeffer, tauche sie in ein verklopftes Ei, wende sie in fein geriebenen Semmelbröseln um und backe sie auf einer flachen Pfanne, worauf Schmalz heiß gemacht ist, schön gelb.

227. Geräucherte Würste.

Wasser wird kochend gemacht, die Würste hineingelegt und nur so lange gesotten, bis sie steif ge-

worden sind, was in sechs bis acht Minuten geschehen ist.

228. Gebackener Häring.

Der Häring wird in Milchwasser eine Stunde eingewässert, dann die Haut davon abgezogen, gespalten, der Grat ausgelöst, in Ei mit etwas zerlassener Butter und feinen Bröseln umgewendet und auf der flachen Pfanne in heißem Schmalz schön braun gebacken.

229. Hirnbavesen.

Ein ganzes Kalbshirn wird ein wenig eingewässert, eine Viertelstunde gekocht, dann aus dem Wasser genommen, auf dem Wiegbrett mit ein wenig Petersiliengrün und etwas Salz ganz fein gewiegt. Nach diesem schneide man drei gestrige runde Milchbrode in halbfingerdicke Scheiben, bestreiche eine Brodscheibe mit dem gewiegten Hirn, lege ein anderes eben so großes Brod darauf und fahre so fort bis Hirn und Brod zu Ende sind.

Jede Bavese wird sodann in kalte Milch getaucht, auf eine flache Platte gelegt und eine Viertelstunde weichen gelassen. Vor dem Backen gibt man einen Kochlöffel Mehl in eine kleine Schüssel, klopft es mit einem ganzen Ei gut ab, schlägt noch drei ganze Eier daran (das Mehl verhindert beim Backen die Fäden), macht Schmalz in einer tiefen Pfanne heiß, kehrt jede Bavese im Ei um und legt sie in's Schmalz. Wenn sie auf einer Seite braun sind, werden sie umgewendet und wenn sie fertig sind, auf einen Durchschlag oder Sieb gelegt.

230. Nierenbrödchen.

Hat man übrig gebliebenen Nierenbraten, so nimmt man Niere und Fleisch davon, wiegt es mit etwas Petersiliengrün und einer halben Zwiebel ganz fein, dünstet es in einem Stückchen Butter ein wenig, schlägt

ein bis zwei Eier daran, verrührt es gut, streicht es auf die Brodschnitten und verfährt damit wie mit den Hirnbavesen Nr. 229.

231. Bratwürste.

Dieselben werden in frischem Rindschmalz auf beiden Seiten schön braun gebraten, der Länge nach auf eine Platte gerichtet und so servirt. Besser man bratet dieselben auf dem Roste bei gelindem Kohlenfeuer.

232. Fleischcroquetten in Oblaten.

Uebriggebliebener Braten wird mit einer kleinen Zwiebel, etwas Citronenschale und Petersiliengrün fein gewiegt. In einem Tiegel läßt man indessen ein Stück Butter zerschleichen, gibt das fein gewiegte Fleisch hinein und ein halbes eingeweichtes und ausgedrücktes Milchbrod, dünstet es eine Viertelstunde und schlägt dann zwei ganze Eier unter beständigem Rühren hinein.

Ein handgroßes viereckiges Stück Oblate wird schnell durch kaltes, auf einem flachen Teller befindliches Wasser gezogen, ein Löffel voll der gekochten Fülle hinein gegeben, zusammengerollt, in verrührtem Ei und Semmelbröseln umgewendet, auf der flachen Pfanne oder in schwimmendem heißen Schmalz auf beiden Seiten schön braun gebacken.

Kalte und warme Saucen.

---

233. Sauce zu Spargel oder Blumenkohl.

Ein Stück Butter zerläßt man in einem Tiegel, rührt einige Kochlöffel Mehl hinein und gießt unter beständigem Rühren sogleich kochende Fleischbrühe daran,

zuletzt einen Löffel Wasser, in welchem Spargel oder Blumenkohl gekocht wurde. Dieses läßt man eine Viertelstunde kochen, nimmt's vom Feuer weg und legirt diese Sauce mit zwei Eidottern. Sie wird dann heiß über den abgekochten Spargel oder Blumenkohl gegossen.

234. Buttersauce.

Man nimmt auf vier Loth Butter zwei Loth Mehl, verrührt es mit etwas Muskatnuß und gießt sie sogleich mit kochender Fleischbrühe an und läßt sie einmal aufkochen. Diese Sauce muß ziemlich dick sein. Zuletzt wird sie mit einem Eigelb und etwas Citronensaft legirt.

235. Bechamele.

Man läßt vier Loth Butter zergehen, rührt zwei Kochlöffel Mehl hinein und rührt es mit kochender Milch zu einem dicken Brei, in welchen man eine ganze Zwiebel, drei Nelken, etwas Muskatblüthe und Petersilie hinein gibt, und kocht es gut aus.

236. Gelbe Einmachsauce.

Hiezu nimmt man nur Butter oder Abschöpffett, läßt es zerschleichen, rührt Mehl, so viel das Fett annimmt, hinein, und läßt es, indem man es fleißig umrührt, hellgelb rösten, dann gießt man es unter beständigem Rühren langsam mit kochender Fleischbrühe auf, gibt eine Citronenschale und etwas Saft hinein und kocht die Sauce gut aus. Wenn man will, kann man auch einen Löffel weißen Wein zuletzt darangeben.

237. Braune Einmachsauce.

In einem Tiegel oder Kasserol läßt man vier Loth Schmalz zerschleichen, dann werden drei Löffel Mehl und ein Stückchen Zucker hinein gegeben und unter öfterem Umrühren braun geröstet, hierauf mit kochender Fleischbrühe aufgegossen, und mit Essig gesäuert.

238. Milchsauce mit Vanille.

In einer halben Maß Milch wird für sechs Kreuzer Vanille eine Viertelstunde gekocht; neun Eigelb mit einem Stück fein gestoßenen Zucker verklopft, die siedende Milch daran gegossen und so lange auf der Hitze gerührt, bis es anfängt dick zu werden, dann strudelt man es, bis es Schaum gibt.

239. Milchsauce mit Vanille auf gewöhnliche Art.

Sechs ganze Eier werden mit einem großen Stück Zucker, welcher mit einer halben Stange Vanille fein gestoßen wurde, in einem Hafen recht gut verrührt, während dem läßt man eine halbe Maß Milch kochend werden und gießt sie unter beständigem Rühren an die Eier. Hierauf wird sie so lange auf der Hitze gerührt, bis sie anfängt dick zu werden, kochen darf sie aber nicht, und muß sogleich zu Tische gebracht werden.

240. Milchsauce mit Zimmt.

Wird wie vorstehende Nr. 238 bereitet. Statt der Vanille nimmt man Zimmt, jedoch ganz wenig.

241. Milchsauce mit Citronen.

Der Zucker, nachdem er an einer ganzen Citrone abgerieben ist, wird fein gestoßen, mit sechs Eidottern tüchtig in einem Hafen abgeklopft, dann eine halbe Maß siedende Milch unter beständigem Umrühren daran gegossen. Das Ganze wird dann so lange auf dem Feuer gerührt, bis es anfängt dick zu werden, kochen darf es aber nicht, da es sonst gerinnt.

242. Mandelsauce.

Drei Loth süße und einige bittere abgezogene Mandeln werden mit etwas kalter Milch fein gestoßen,

in einer halben Maß gutem Rahm gekocht, durch ein Sieb oder Tuch gegossen, wieder kochend gemacht, dann an sechs mit Zucker abgeklopfte Eier gerührt und im Uebrigen ebenso verfahren wie Nr. 238.

243. Chokoladesauce.

Man reibt zwei Täfelchen feine Chokolade und rührt dieselben in eine halbe Maß gute kochende Milch und läßt dieselbe mehrmals aufkochen. Die kochende Chokolade gießt man dann an drei, mit einem Löffel kalter Milch abgerührte Eidottern und strudelt (quirlt) das Ganze tüchtig, bis es Schaum gibt.

244. Krebssauce.

Ein Löffel feines Mehl wird mit etwas kalter Milch glatt gerührt, Milch nachgegossen, bis es eine halbe Maß ausmacht. Diese Flüssigkeit wird unter beständigem Rühren kochend gemacht und an sechs Eidottern, die mit Zucker gut verrührt sind, gegeben, läßt sie dann auf dem Feuer unter beständigem Rühren anziehen, bis sie anfängt dick zu werden; zuletzt mischt man drei Eßlöffel Krebsbutter (siehe Anhang) darunter.

245. Weiß-Weinsauce (Chandeau).

Eine halbe Flasche weißen Wein siedet man mit ziemlich viel Zucker und entweder mit einem Stückchen Zimmt, Citronenschale oder Orangen. Hierauf schlägt man acht Eidottern in einem Hafen gut ab, gießt den kochenden Wein unter beständigem Rühren daran und läßt das Ganze auf dem Feuer unter beständigem Rühren anziehen, bis es dick wird. Es darf jedoch nicht kochen, weil sich sonst Bätzchen bilden. Einige Eßlöffel voll Arac oder Rum zuletzt daran gegossen, erhöht den Geschmack.

246. Aprikosensauce.

Drei Löffel eingekochtes Aprikosenmark (Nr. 834) rührt man mit zwei Löffel Mehl glatt, gießt ein Quart weißen Wein nebst etwas Wasser daran, auch etwas Zucker, läßt es unter häufigem Umrühren gut aufkochen, passirt hierauf die Sauce durch ein Sieb.

247. Hagebuttensauce.

An vier Löffel eingekochtes Hagebuttenmark (Nr. 831) gibt man zwei Löffel Mehl, eine halbe Flasche Wein nebst etwas Wasser, Zucker und den Saft einer halben Citrone, läßt es gut aufkochen und gießt es durch ein Sieb.

248. Kirschensauce.

Man wäscht ein halbes Pfund schwarze, gedörrte Kirschen in heißem Wasser und kocht sie mit einem Stück Zucker, Zimmt und Nelken in Wasser weich. Dann nimmt man die Kirschen aus der Sauce heraus, stößt sie in einem Mörser, nicht zu stark, gibt sie in die Sauce zurück, staubt sie mit drei Löffel Mehl an, gibt eine halbe Flasche Wein, sowie etwas Wasser dazu und kocht sie gut aus. Man gießt die Sauce durch ein Haarsieb und gibt sie zu Pudding. Ebenso verfährt man mit frischen Kirschen, nur kocht man sie erst, nachdem sie frisch gestoßen sind.

249. Weichselsauce.

Wird ebenso bereitet wie Nr. 248; hierzu frische Weichseln zu verwenden, ist besser.

250. Johannisbeersauce.

Eine halbe Maß abgezupfte, gut gereifte Johannisbeeren werden mit einem Viertelpfund gestoßenen Zucker zum Feuer gesetzt, nach einmaligem Aufkochen mit zwei

Löffel Mehl angestaubt, mit einer halben Flasche Wein und etwas Wasser verdünnt und gut ausgekocht. Vor dem Anrichten passirt man die Sauce durch ein Sieb. Sollte sie zu dünn sein, so rührt man einen Löffel Mehl mit etwas Sauce glatt, gibt dieses daran und läßt sie noch einmal aufkochen.

251. Erdbeersauce.

Eine halbe Maß gut gereifte Erdbeeren werden mit einem Viertelpfund in einem halben Schoppen Wasser gekochten Zucker kochend übergossen, zugedeckt und nach ein paar Stunden durch ein Tuch gepreßt. Mit diesem Saft, zwei Kochlöffel Mehl und einer halben Flasche Wein, wird eine Sauce abgerührt, nach dem Auskochen mit etwas Cochenille gefärbt und passirt.

252. Erdbeersauce auf andere Art.

Sehr reife Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen, fein gestoßener Zucker daran gerührt, alsdann mit rothem oder weißem Wein zu einer dünnen Sauce angerührt. Nach Belieben ein Löffel Arac beigefügt.

253. Meerrettig in Fleischbrühe.

Ein Stück Meerrettig wird abgeschält, eine Stunde in frisches Wasser gelegt und dann gerieben. Hierauf dünstet man ihn eine Viertelstunde in hellgelbem Einbrenn, verdünnt ihn mit kochender Fleischbrühe, würzt ihn mit Salz und servirt ihn zum Rindfleisch.

254. Meerrettig in Fleischbrühe auf andere Art.

Nachdem der Meerrettig abgeschält und fein gerieben ist, wird er mit einem Stückchen Butter, zwei Löffel Mehl, etwas Salz und Pfeffer nebst guter Fleischbrühe in einem Tiegel zu gehöriger Dicke angerührt, aufgekocht und sodann servirt.

255. Meerrettig mit Milch.

Eine Stange Meerrettig wird rein abgeschält, eine halbe Stunde in frisches Wasser gelegt und dann gerieben. Hierauf wird ein hellgelbes Einbrenn gemacht, der Meerrettig ein wenig darin gedünstet und mit kochender Milch zu einem Brei angerührt. Alsdann gibt man einige abgezogene fein gewiegte Mandeln, etwas Zucker und Salz dazu und kocht es gut aus.

256. Weiße Zwiebelsauce.

Man röstet in einem Stückchen Butter einige Löffel Mehl bis es schäumt, dann gibt man zwei fein geschnittene weiße Zwiebeln hinein, läßt sie ein wenig anziehen, verdünnt sie mit kochender Fleischbrühe, gibt Salz, Pfeffer und einen Löffel Essig daran und kocht sie noch eine Viertelstunde. Liebt man die Zwiebeln, so gießt man vor dem Anrichten dieselben nicht durch ein Sieb, sondern läßt sie in der Sauce.

257. Braune Zwiebelsauce.

Ein Stückchen Schmalz wird mit zwei Löffel Mehl und einem Stückchen Zucker hellgelb geröstet, eine Zwiebel in ganz kleine Stückchen zerschnitten hinein gegeben und geröstet, doch so, daß die Zwiebeln nicht schwarz werden. Dann gießt man kochende Fleischbrühe daran und würzt sie mit Salz, Pfeffer und einem Löffel Essig, läßt sie mehrmals aufkochen und gießt diese Sauce vor dem Anrichten durch ein Sieb.

258. Sardellensauce.

Zehn Sardellen werden rein gewaschen, von den Gräten befreit, mit einer kleinen Zwiebel und Petersiliengrün fein gewiegt, in einem Tiegel oder Kasserol mit einem Stückchen Butter gedünstet, mit einem halben

Löffel Mehl angestaubt, gute Fleischbrühe daran gegossen, mit etwas Essig gesäuert und gut ausgekocht.

259. Sardellensauce auf andere Art.

Zehn Sardellen werden rein gewaschen, von den Gräten befreit, mit einer halben Zwiebel und Petersilienkraut fein gewiegt, dann in hellgelbem Einbrenn gedünstet, mit kochender Fleischbrühe verdünnt, eine Viertelstunde gekocht, mit etwas Essig gesäuert und vor dem Anrichten durch ein Sieb gegossen.

260. Häringsauce.

Ein Häring wird eine halbe Stunde in frisches Wasser gelegt, abgetrocknet, geklopft, die Haut abgezogen, gespalten, von den Gräten befreit und mit einer halben Zwiebel, etwas Petersilienkraut und einer kleinen Citronenschale fein gewiegt. In einem Kasserol oder Tiegel zerläßt man ein Stückchen Butter, röstet einige Löffel Mehl schön gelb, rührt es mit siedender Fleischbrühe dünn, gibt einen Löffel Essig daran und läßt es eine Viertelstunde kochen, gibt dann den gewiegten Häring hinein, läßt Alles zusammen noch ein wenig kochen und gießt es vor dem Anrichten durch ein Sieb.

261. Senfsauce.

Ein Stückchen Butter wird mit einem Löffel Mehl hellgelb geröstet, mit guter Fleischbrühe aufgegossen, mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt, mit einem Löffel Essig gesäuert und vor dem Anrichten zwei Löffel Senf darunter gemengt.

262. Senfsauce zu harten Eiern.

In einem kleinen Kasserol läßt man ein Stückchen Butter zerschleichen, nimmt es vom Feuer weg und mengt ein paar Löffel französischen Senf darunter,

zerschneidet vier wachsweich gekochte Eier der Länge nach in zwei Theile, legt sie auf ein Plättchen, gießt den Senf darüber und servirt sie.

263. Kalte Sardellensauce.

Sechs bis acht Sardellen werden rein gewaschen, von den Gräten befreit, fein gewiegt und durch ein Sieb passirt.

Dann zerdrückt man sechs gekochte Eidottern, gibt Oel, Essig, Salz, Pfeffer, einen Löffel Senf und die durchpassirten Sardellen darunter und verrührt das Ganze gut.

Nach Belieben kann auch ein wenig spanischer Pfeffer daran gegeben werden.

264. Chalottensauce.

Das Gelbe von sechs hartgekochten Eiern wird zerdrückt, mit Oel glatt angerührt, Essig, Salz, Pfeffer und ein Löffel Senf daran gegeben, zuletzt sechs Wachholderbeeren mit zwei Chalotten fein gewiegt, sechs durchpassirte Sardellen und eine Messerspitze spanischer Pfeffer dazu gethan.

265. Trüffelsauce.

In einem Tiegel zerläßt man ein Stückchen Butter, röstet darin ein paar Kochlöffel Mehl gelb, rührt dieses mit kochender Schüh glatt und verdünnt es mit etwas Rothwein. Ein paar Trüffeln werden fein gewiegt und an die Sauce gegeben, welche man mit etwas Pfeffer, Salz, Glace und etwas Madeyra würzt, und eine halbe Stunde kochen läßt.

266. Champignonsauce.

Zwölf Stück Champignon werden gewaschen, mit einer Zwiebel und etwas Petersiliengrün sehr fein gewiegt; dann zerläßt man in einem Tiegel ein Stück

Butter, drückt Citronensaft dazu, dünstet die gewiegten Champignons darin, staubt etwas Mehl daran und gießt dann das Ganze mit kochender Fleischbrühe auf, salzt es und läßt es eine Viertelstunde aufkochen.

267. Eiersauce mit Schnittlauch.

Sechs hart gesottene Eier werden vom Weißen befreit, das Gelbe in einer Schüssel fein zerdrückt, mit Oel verrührt und zuletzt etwas Essig daran gegossen, Pfeffer und Salz und ein Büschelchen geschnittener Schnittlauch darunter gemengt.

Nach Belieben kann man das Weiße sehr fein wiegen und nebst einem Löffelchen Senf dazu geben.

Statt des Schnittlauches läßt sich auch fein gewiegtes Petersiliengrün verwenden, welches man in Salzwasser blanchirt und wieder abkühlt.

268. Wachholderbeersauce.

Vier hartgekochte Eidottern werden in einer Schüssel zerdrückt und dann fein verrührt. Alsdann gibt man vier Löffel sehr gutes Oel (Provenser- oder Olivenöl), einen Löffel guten Senf, einen Löffel Essig und eine Prise spanischen oder gewöhnlichen Pfeffer daran. Zuletzt stößt man zehn Wachholderbeeren mit ein wenig Salz sehr fein und gibt es an die Eier, indem man Alles gut mitsammen verrührt und dann passirt. Diese Sauce gibt man zu Schwarzwildprett oder gesulztem Schweinskopf.

269. Warme Fischsauce.

Man läßt ein Stückchen Butter in einem Tiegel zerschleichen, rührt einen Löffel Mehl daran, hat es ein wenig angezogen, so rührt man es mit kochendem Fischwasser glatt, hat es aufgekocht, stellt man es vom Feuer, rührt zwei Eigelb und zwei Löffel guten sauern Rahm daran, setzt es wieder auf's Feuer, läßt es unter

beständigem Rühren anziehen aber nicht mehr kochen. Zuletzt gibt man einige Tropfen Citronensaft daran. Muß sogleich zu Tisch gebracht werden.

Fricandos, Ragouts und Voressen.

---

270. Hirsch-Fricando.

Einem ganzen Schlegel zieht man die Haut ab, macht drei Stücke daraus (Fricandos), reibt sie mit Salz, Pfeffer und Piment gut ein, legt sie in einen Tiegel. Schneidet drei große Zwiebeln in Scheiben, kocht einen Schoppen Essig, drei Nelken, Lorbeerblatt und gießt es über das Fleisch, läßt dies zwei bis drei Tage liegen. Dann legt man das Fleisch heraus, spickt es, gibt es nebst etwas Suppenfett in einen Tiegel, ebenso die Zwiebeln, welche aber auf dem Boden liegen müssen, und dünstet das Fleisch in der Beize weich. Sollte es zu frühe einbraten, so gießt man Fleischbrühe nach. Das Fleisch muß weich und die Zwiebeln gelb sein. Dann legt man das Fleisch heraus, staubt die Zwiebeln mit einem Löffel Mehl an, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, gibt ein Glas rothen Wein daran und läßt Alles gut aufkochen; dann gießt man die Sauce durch ein Sieb, legt das Fleisch hinein und kocht es bis vor dem Anrichten.

Hierauf schneidet man es in dünne Stückchen, welche man auf einer Platte schön ordnet und gießt die Sauce darüber. — Man gibt Kartoffel, aufgeschmalzene Wassernudeln oder Kartoffelnudeln dazu.

271. Reh-Fricando.

Man löst das Bein vom Rehschlegel aus; nachdem dem Fleisch die Haut abgezogen, wird dasselbe mit Pfeffer,

Nelken und Piment eingerieben und in drei Stücke getheilt, zwei bis drei Tage in Essig gelegt.

Oder man macht Essig mit demselben Gewürze kochend, übergießt damit das Fleisch, schneidet Zwiebeln daran und läßt das Fleisch zwei bis drei Tage darin liegen, wendet es aber täglich um.

Das Fleisch wird hierauf aus der Beize genommen, mit ungeräuchertem Speck gespickt und leicht mit Salz besprengt.

In einen Tiegel oder Kasserol gibt man ein Stück Butter oder Abschöpffett nebst der ganzen Beize, von der man, wenn sie zu viel, etwas zurückläßt, sollte sie zu scharf sein, gießt man Fleischbrühe dazu, und dünstet darin das Fleisch unter öfterem Umwenden.

Sollte die Brühe zu sehr einkochen, gießt man Fleischbrühe, noch besser aber rothen Wein nach. Dann legt man das Fleisch heraus, läßt die Zwiebeln braun werden, staubt dieselben mit einigen Löffeln Mehl an, füllt sie mit guter Fleischbrühe oder Schüh auf, läßt diese Sauce aufkochen, passirt sie durch ein Sieb und läßt sie gut auskochen. Sollte die Sauce zu hell sein, rührt man während des Kochens etwas Tauben- oder Schweinsblut daran. Hierauf gibt man das Fleisch hinein, kocht es noch ein wenig, schneidet es in feine Stücke, legt dieselben auf eine flache Schüssel, gießt die Sauce darüber und gibt es zu Tische. — Hiezu gibt man Kartoffeln, Butterteig oder Wasserspatzen.

272. Rebhühner als Salmi.

Vier oder fünf Rebhühner werden rein geputzt, innen mit Gewürz und Salz ausgerieben, auch außen etwas gesalzen. In einem Tiegel oder Kasserol werden sie mit einem Stückchen Butter oder Suppenfett, einigen Zwiebeln, etwas Citronenmark, einem halben Lorbeerblatt, einem Löffel Fleischbrühe, auch einem halben Glas rothen

Wein weich gedünstet. Sind sie weich, legt man sie heraus, läßt die Zwiebeln gelb werden, schneidet jedes der Rebhühner in sechs Stückchen. Das Uebrige wird im Mörser nebst etwas Hühnerleber, Fleisch — wenn man welches hat, damit die Sauce recht gut wird — zusammengestoßen, in das Kasserol wieder zurückgegeben, mit zwei Löffel Mehl angestaubt, gut verrührt, mit guter Fleischbrühe oder Schüh aufgefüllt. Doch soll die Sauce nicht zu dünn sein, sie wird gut ausgekocht und durch ein Haarsieb passirt. In dieser Sauce werden die Rebhühner noch ein wenig gekocht und, nach Belieben, mit Citronensaft gesäuert. Dann legt man sie auf eine flache Schüssel heraus, gießt die Sauce darüber und garnirt sie mit Butterteig.

273. Schnepfen als Salmi.

Dieselben werden wie die Rebhühner (Nr. 272) zubereitet. Nur streicht man hiebei Schnepfenkoth (Nr. 340) auf gebackenes Brod und garnirt damit die Platte.

274. Wildenten in Sauce.

Nachdem man die Wildenten rein gerupft, gewaschen und gut gewürzt hat, beizt man sie drei bis vier Tage in Essig, wendet sie aber täglich um. Alsdann gibt man in einen Tiegel ein Stück Butter oder Suppenfett, Zwiebeln aus der Beize, etwas Essig, salzt die Enten noch etwas nach und dünstet sie darin weich, indem man sie öfters umwendet; dann nimmt man die Enten heraus, schneidet jede in sechs schöne gleiche Stückchen. Hierauf stößt man die Abfälle und Leber mit den Zwiebeln im Mörser fein, gibt sie wieder in den Tiegel zurück, staubt sie mit zwei bis drei Löffel Mehl an, gießt gute Fleischbrühe und ein Gläschen rothen Wein daran, und läßt es gut auskochen, passirt die Sauce durch ein Sieb, legt dann die zerschnittene Ente hinein und läßt sie noch

ein wenig aufkochen. Sollte es nicht pikant genug sein, kann man noch etwas Essig nachgeben. Auf dieselbe Art kann man auch zahme Enten bereiten. Sollte die Sauce nicht braun genug sein, so kann man während dem Kochen Tauben- oder Schweinsblut daran geben.

275. Gedünsteter Hase.

Der in Stücke geschnittene Hase wird zwei bis drei Tage in die Beize gelegt, dann gibt man in einen Tiegel oder Kasserol ein Stück Butter oder Abschöpffett, salzt den Hasen leicht und dünstet ihn mit etwas Beize, bis er weich ist. Währenddem gießt man etwas Hasen- oder Schweinsblut daran. Ist der Hase weich, legt man ihn heraus, staubt die Sauce mit zwei Löffel Mehl an, füllt sie mit Fleischbrühe an und läßt sie gut auskochen, worauf man sie durch ein Sieb passirt und den Hasen darin noch einigemale aufkochen läßt.

276. Hase in der Sauce.

Der ausgezogene Hase wird rein gewaschen, jeder Schlegel in zwei und der Ziemer in fünf Stücke gleichmäßig zerhauen, dann mit einer halben Maß Wasser, einem Schoppen Essig, drei in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln, einer gelben Rübe, Petersilienwurzel, einer Citronenschale, Salz und Pfeffer zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Dann wird ein dunkelbraunes Einbrenn von Schmalz, Mehl und einem Stückchen Zucker gemacht, dieses mit dem Hasenabsud abgerührt und der Hase darin aufgekocht. Der Hase auf einer Platte angerichtet und die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen.

277. Hasenpfeffer.

Von einem jungen Hasen wird der Kopf, von welchem die Augen ausgestochen werden, gespalten, die Läufe, der Hals, die Brust, Leber und das Herz ge-

nommen, einen oder mehrere Tage in die Beize gelegt, dann ebenso verfahren wie bei Nr. 276. Kurz vor dem Anrichten gießt man eine halbe Tasse Hasen-, Tauben- oder Schweinsblut daran, läßt es nicht mehr kochen, sondern richtet den Hasenpfeffer sogleich an. Herz und Leber müssen etwas früher herausgelegt werden, wie das Uebrige, da sie sonst hart würden. — Dazu gibt man Knödel, geröstete oder gesottene Kartoffeln.

278. Schwarzwildpret in brauner Sauce.

Hiezu nimmt man die Brust, Bug oder die Rippen von einem jungen Schwein; dieses wird rein gewaschen in beliebige Stücke gehauen, in einem Tiegel oder Kasserol mit in Scheiben geschnittener Zwiebel, gelben Rüben, Sellerie, einer Citronenschale, Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, zwei Nelken, Wachholderbeeren, dann halb Essig und Wasser weich gekocht, nach Belieben auch etwas Wein daran gegeben.

Indessen röstet man Mehl in Schmalz mit einem Theelöffel gestoßenen Zucker dunkelbraun, füllt dieses, durch ein Sieb, mit dem Absud des Fleisches auf, und kocht es unter beständigem Rühren zu einer Sauce, legt das Schwarzwildpret hinein und kocht Alles zusammen noch einmal auf.

279. Schwarzwildpret mit saurer und süßer Sauce.

Das Schwarzwildpret wird ganz wie Nr. 278 bereitet. Dazu gibt man die braune Sauce. Rührt Hagebuttenmark mit Wein glatt, verdünnt es noch mit Wein, Zucker nach Belieben, und servirt diese Sauce ebenfalls eigens dazu.

280. Wild-Haschée mit verlorenen Eiern.

Hat man übrig gebliebenes Wildpret von Hasen oder Reh, so wiegt man es fein zusammen mit einem

Citronenschnitzchen, einem Stückchen Speck und einigen ausgegräteten Sardellen, dünstet dieses in einem Stückchen Butter, staubt etwas Mehl oder rührt ein wenig Beschamel (Nr. 235) daran, nebst einem Löffel Suppe oder etwas rothem Wein und kocht es gut auf.

Darauf setzt man verlorene Eier (Nr. 456).

281. Tauben auf Wildart.

Die Tauben werden, nachdem ihnen der Kopf abgeschnitten, das Blut in Essig aufgefangen ist, gerupft, rein ausgenommen und gewaschen, mit heißem Essig übergossen, worin man sie zwei Stunden liegen läßt. Hernach werden sie mit Salz und Pfeffer gut von innen und außen eingerieben und in einem Tiegel mit einem Stück Butter oder Suppenfett, Zwiebeln, Wurzeln, Citronenschale, etwas Essig weich gedünstet, alsdann herausgenommen und jede in zwei Hälften zerschnitten. Dann staubt man die Zwiebeln mit Mehl an, gießt gute Fleischbrühe nach, läßt sie gut auskochen, passirt sie durch ein Sieb und gibt sie nochmals in den Tiegel zurück. Sobald die Sauce kocht, gießt man etwas Taubenblut daran, legt die transchirten Tauben in die Sauce, und läßt sie noch ein wenig kochen.

282. Hammelfleisch in Sauce.

Dazu nimmt man Brust oder Rückgrat, haut es in beliebige Stücke, setzt sie mit Wasser und etwas Salz zum Feuer, schäumt es gut ab. Nachdem es halbweich ist, macht man ein hellgelbes Einbrenn, füllt dieß mit guter Fleischbrühe auf, wiegt eine kleine Zwiebel und etwas Petersilie fein, gibt es an die Sauce, säuert diese mit Citronensaft oder Essig und kocht das Fleisch darin weich.

283. Gedünstetes Hammelfleisch.

Ist der Rücken in beliebige Stücke zerhauen, so läßt man Butter in einem Tiegel zerschleichen, gibt drei bis vier große, in Scheiben geschnittene Zwiebeln hinein, und dünstet so das gut gesalzene Fleisch unter fleißigem Umwenden. Sollte es zu stark einbraten, gießt man etwas Fleischbrühe daran. Wenn das Fleisch weich ist, legt man es auf eine Platte. Indessen werden die Zwiebeln, welche schön gelb geröstet sein müssen, mit zwei Eßlöffel Mehl angestaubt, mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, mit Citronensaft oder Essig gesäuert, das Fleisch hinein gelegt und Alles noch einmal gut aufgekocht. Vor dem Anrichten wird das Fleisch auf eine Platte gelegt und die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen.

284. Hammelfleisch mit Gurkensauce.

Der Hammelschlegel wird geklopft, die Haut abgezogen, mit Pfeffer und Piment gewürzt und einen bis zwei Tage in Essig gelegt. Dann wird derselbe mit Salz eingerieben (nach Belieben kann man ihn auch spicken), in einem tiefen Tiegel nebst einigen Zwiebeln, einer gelben Rübe, einem Stück Suppenfett, einem Löffel Fleischbrühe und etwas Essig von der Beize weich gedünstet. Hierauf nimmt man den Schlegel heraus, staubt zwei Löffel Mehl an die Sauce, gießt eine Obertasse saueren Rahm daran, schneidet eine frische, rohe Gurke in Scheiben hinein und läßt Alles gut auskochen, sollte es zu dick sein, gibt man noch einen Löffel Fleischbrühe dazu, passirt es dann durch ein Sieb, legt den Schlegel hinein und läßt ihn noch bis zum Anrichten kochen. Der Schlegel wird hierauf in dünne Scheiben geschnitten und die Sauce außen herum gegossen. — Dazu gibt man ganze oder geröstete Kartoffeln.

285. Kalbs-Fricando.

Einem Kalbsschlegel zieht man die Haut ab, löst das Bein aus und macht daraus drei Stücke. Ein halber Schlegel gibt zwei Fricandos. Diese spickt man dick mit gesalzenem Speck. Nimmt sodann ein Kasserol, legt Butter (ein viertel Pfund auf einen halben Schlegel), eine gelbe Rübe, zwei große Zwiebeln in Scheiben geschnitten, hinein, übersalzt die Fricandos, legt sie darauf, gibt etwas Citronensaft dazu, deckt sie zu und dünstet sie langsam. Sollten sie nicht genug Saft ziehen, gießt man etwas Fleischbrühe nach. Wenn das Fleisch weich ist, legt man es heraus, staubt die Sauce mit zwei Löffel Mehl an, verrührt diese gut, und füllt kochende Fleischbrühe nach, nebst einem Gläschen weißen Wein, doch so, daß die Sauce nicht zu dünn wird, worauf man sie auskochen läßt. Die Sauce wird durch ein Sieb passirt, das Fleisch hinein gelegt und noch ein wenig ausgekocht. Ist dies geschehen, zerschneidet man das Fleisch in feine Stückchen, setzt es wieder zusammen, legt es auf eine Platte und gießt die Sauce darüber.

286. Kalbsbrust in Sauce.

Die Kalbsbrust wird, nachdem zuvor alle Knochen herausgelöst worden sind, rein gewaschen, in Salzwasser oder Fleischbrühe blanschirt, herausgenommen und dick gespickt.

In ein Kasserol gibt man ein Stück Butter, eine gelbe Rübe, zwei Zwiebeln in Scheiben geschnitten, besprengt das Fleisch leicht mit Salz, legt sie hinein, gibt etwas Fleischbrühe dazu und dünstet sie schön gelb und weich unter öfterem Umwenden. Dann legt man das Fleisch heraus, staubt die Sauce mit zwei Löffel Mehl an, füllt sie mit guter Fleischbrühe auf, reibt etwas Muskatnuß daran, auch ein wenig Citronensaft und

Wein, oder statt dessen nur etwas Essig. Will man jedoch nur eine kurze Sauce, so knetet man ein Stückchen Butter, nußgroß, mit Mehl fein ab, gibt es in den Tiegel, rührt es mit dem Kochlöffel bis es zerschlichen ist und gießt ein wenig Fleischbrühe daran, es ist dann eine gelbe, gute Sauce, dann drückt man etwas Citronensaft daran, transchirt das Fleisch und gießt die Sauce darüber. — Dazu gibt man Kartoffeln.

287. Eingemachtes Kalbfleisch.

Man schneidet das Kalbfleisch in beliebige Stücke, wäscht es in lauwarmem Wasser, salzt es ein wenig ein und läßt es eine Stunde liegen. Dann gibt man in einen Tiegel ein Stück Abschöpffett oder Butter, einen Löffel zerschnittene Zwiebeln, legt das Fleisch hinein und dünstet es weich, indem man es hie und da umwendet. Ist es fertig, legt man es heraus, staubt einen bis zwei Löffel Mehl daran, gießt gute Fleischbrühe nach und läßt die Sauce mit dem Fleische noch aufkochen. Vor dem Anrichten legt man das Fleisch auf die dazu bestimmte Platte und gießt die Sauce durch das Sieb darüber. Man kann an die Sauce auch ein wenig Citronensaft oder einen Löffel Wein geben, nach Belieben auch Essig.

288. Eingemachtes Kalbfleisch auf andere Art.

Hiezu eignet sich am besten das Rückenstück oder die Brust.

Man röstet Mehl mit einem Stück Butter hellgelb, gießt gute Fleischbrühe darauf, wiegt eine halbe Zwiebel, eine Citronenschale und ein wenig Petersiliengrün fein, rührt es an die Sauce, läßt dann das in Stücke zerhauene Fleisch darin weich kochen.

Zuletzt gibt man ein wenig Citronensaft oder einen Löffel Wein daran.

289. Kalbsvögel.

Von einem Kalbsschlegel werden lange breite Schnitze geschnitten, geklopft, mit etwas Salz bestreut, Petersiliengrün, Chalotten und Speck fein gewiegt, hinein gestrichen, zusammengerollt, mit einem Faden zusammengebunden, in einem Tiegel oder Kasserol mit einem Stück Butter gedünstet, bis sie weich und schön gelb sind, hie und da ein wenig Fleischbrühe aufgegossen. Hierauf die Sauce mit ein wenig Mehl angestaubt, etwas Suppe daran gegossen, auch mit etwas Citronensaft gesäuert, und noch gut ausgekocht.

Hierauf wird der Faden von jedem Stück abgelöst, die s. g. Kalbsvögel auf eine Platte gelegt und die Sauce darüber gegossen oder eigens dazu gegeben.

290. Gespicktes Kalbsherz.

Die Kalbsherze werden in Fleischbrühe blanschirt, halbirt, leicht mit Salz besprengt und schön gespickt. Dann in einem Tiegel mit ein wenig Butter, Zwiebeln, einer gelben Rübe, in Scheiben geschnitten, einem Löffel Fleischbrühe so lange gedünstet, bis sie weich sind und die Zwiebeln anfangen gelb zu werden, dann heraus gelegt, die Zwiebeln mit etwas Mehl angestaubt, mit Fleischbrühe oder Schüh aufgefüllt und gut ausgekocht. Dann die Sauce durch ein Sieb passirt und die Kalbsherze darin noch ein wenig aufgekocht. Man kann auch etwas Essig, Wein oder Citronensaft daran geben. Legt die Herze auf eine Platte, schneidet sie einigemale durch, fügt sie wieder schön zusammen und gießt die Sauce darüber.

291. Gespickte Kalbsleber.

Zwei Pfund Kalbsleber wird rein gewaschen, die Haut davon abgezogen, gut gespickt und gerade so verfahren wie bei den Kalbsherzen (Nr. 290).

292. Kalbsleber in brauner Sauce.

Man macht von Schmalz, Mehl und etwas Zucker ein dunkles Einbrenn, rührt es mit guter Fleischbrühe an, gibt eine Nelke, Pfeffer, Salz, fein geschnittene Zwiebeln, etwas Essig daran und läßt es auskochen. Die Kalbsleber wird rein gewaschen, abgehäutet, in Scheiben geschnitten, in der Sauce ausgekocht, bis sie weich und nicht mehr blutig ist. Läßt man sie zu lange kochen, so wird sie hart.

293. Gansleber in Sauce.

Die Gansleber wird rein gewaschen, mit Salz und Pfeffer bestreut, in einem Tiegel mit sehr viel in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und einem Stück Butter halb gedünstet. (Sie darf noch blutig sein.) Dann wird sie heraus auf einen Teller gelegt.

Die Zwiebeln läßt man gelb werden, staubt sie mit zwei Löffel Mehl an, füllt sie mit guter Fleischbrühe auf, gießt ein Gläschen weißen Wein daran, auch etwas Citronensaft, läßt sie kochen, und passirt sie durch ein Sieb. Dann schneidet man die Leber in lange, fingerdicke Schnitze und kocht sie in obiger Sauce fertig. In die Sauce kann man auch Trüffeln oder Champignons geben. — Dazu gibt man Brod- oder Mehlschmarn, Spatzen oder Kartoffeln.

294. Gansleber in brauner Sauce.

Von einem Stück Schmalz und ein paar Löffel Mehl macht man ein braunes Einbrenn, gibt ein Kaffeelöffelchen gestoßenen Zucker daran, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, gibt etwas Salz, Pfeffer, eine Citronenschale, etwas Essig, auch etwas Citronensaft daran, läßt die Sauce auskochen, schneidet die Leber in feine Schnitze, legt

diese in die Sauce und kocht sie eine Viertelstunde darin.

295. Sauere Kalbs-, Gänse- oder Schweinsleber.

Die Leber wird eingewässert, die Haut abgezogen und in feine Schnitzchen geschnitten, ebenso eine große Zwiebel ganz fein aufgeschnitten, gut mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann läßt man auf einer flachen Pfanne ein Stück Butter oder Schmalz zerschleichen, röstet die Leber darin, indem man sie mit einem Schäufelchen fortwährend umwendet; ist sie fast fertig, staubt man sie mit zwei Löffel Mehl an, gießt etwas Essig und Fleischbrühe daran, läßt dies unter beständigem Umwenden mehrmals aufkochen, richtet die Leber auf einer Schüssel oder Platte an und bestreut sie mit fein gewiegter Citronenschale.

296. Sauere Ochsen-Nieren.

Werden wie die vorstehend beschriebene Leber (Nr. 295) behandelt.

297. Eingemachte Hühner.

Ein Stück Butter gibt man in einen Tiegel nebst zwei mit Nelken gespickte Zwiebeln, die geputzten Hühner dressirt man, salzt sie leicht und dünstet sie ganz darin. Inzwischen läßt man ein Stückchen Butter in einem Tiegel zerschleichen, rührt zwei Löffel Mehl daran, füllt es mit kochender Fleischbrühe auf, gibt den Saft, worin die Hühner gedünstet sind, daran, nebst einem Gläschen Wein und etwas Citronensaft. Sollte es nicht genug gesalzen sein, gibt man Salz nach.

Dann transchirt man die Hühner, jedes in vier Theile und kocht sie noch ein wenig in der Sauce auf. Legt die Hühner dann in eine Schüssel und gießt die Sauce, welche man vorher mit zwei Eigelb legirt hat, darüber.

298. Eingemachte Hühner auf andere Art.

Die Hühner werden rein gewaschen, in vier Theile zerschnitten, dann ein Stück Butter oder Suppenfett mit Mehl hellgelb geröstet und mit kochender Fleischbrühe unter beständigem Rühren aufgefüllt, dann die Hühner darin weich gekocht, zuletzt eine Citronenschale und etwas Saft daran gegeben; auch eine kleine Zwiebel mit etwas Petersilie fein gewiegt, an die Sauce gerührt.

299. Eingemachte Hühner mit Champignons.

Zehn bis zwölf frische Champignons, nachdem sie in Würfel geschnitten mit Wasser, etwas Salz und Citronensaft aufgekocht sind, werden, wenn die Hühner, wie in Nr. 297 beschrieben, bereitet sind, oben auf die Hühner gestreut.

300. Hühner mit Blumenkohl.

Es wird ebenso verfahren, wie bei Nr. 297 oder 298. Ehe man aber die Hühner zu Tische gibt, wird die Platte mit schönem, in Salzwasser abgekochtem Blumenkohl garnirt.

301. Hühner-Ragout mit Zunge.

Nachdem die Hühner rein geputzt, dressirt und gesalzen sind, läßt man sie eine Stunde stehen, alsdann dünstet man sie in Butter mit starker Schüh und Trüffeln (welche in rothem Wein gekocht sein müssen), in Ermangelung derselben nimmt man Morcheln oder frische Champignons und zerschneidet jedes der Hühner in sechs Stücke. Eine geräucherte Rindszunge wird Nachts vorher in Wasser gelegt, am andern Tage drei Stunden gesotten, warm die Haut abgezogen und in halbfingerdicke Scheiben geschnitten. Man richtet die Hühner mit der Zunge im Kranz auf eine runde Platte an, indem man abwechselnd ein Stück Zunge und ein Stück Huhn

legt, in die Mitte legt man die Trüffeln, Morcheln oder Champignons.

302. Tauben in weißer Sauce.

Sind die Tauben rein geputzt, dressirt und etwas gesalzen, werden sie mit Butter und Zwiebeln nebst etwas Fleischbrühe weich gedünstet, dann legt man sie heraus, staubt die Sauce mit zwei Löffel Mehl an, füllt sie mit guter Fleischbrühe auf, gibt etwas Citronensaft hinzu und läßt sie gut auskochen. Passirt dann die Sauce durch ein Sieb, transchirt die Tauben jede in vier Stücke, legt sie hinein und kocht sie noch ein wenig in der Sauce. Beim Anrichten legirt man die Sauce mit einem Ei.

303. Tauben in brauner Sauce auf gewöhnliche Art.

Nachdem den Tauben Kopf und Füße abgeschnitten sind, werden sie gerupft, ausgenommen, rein gewaschen und in zwei Hälften getheilt. Hierauf in einem Schoppen Essig, nebst einer halben Maß Wasser, (besser Fleischbrühe), einer Zwiebel, gelben Rübe und Petersilienwurzel, welche in Scheiben geschnitten sind, Salz und einigen Pfefferkörnern zum Feuer gesetzt, darin weich gekocht. Dann wird ein braunes Einbrenn von Schmalz, Mehl und einem Stückchen Zucker gemacht, dasselbe mit dem Absud der Tauben durch ein Sieb angegossen, recht glatt gerührt, gut ausgekocht, die Tauben hinein gelegt und noch eine Viertelstunde darin gekocht. Man kann auch ein wenig Taubenblut zuletzt daran rühren.

304. Lamm- oder Kitzfleisch in Sauce.

Hiezu nimmt man das Vorderviertel, zertheilt es in beliebige Stücke, wäscht diese rein, gibt sie in gesalzenes siedendes Wasser, kocht sie eine Viertelstunde und legt sie dann in frisches Wasser. Inzwischen läßt man

ein Stück Butter oder Abschöpffett in einem Tiegel zerschleichen, gibt zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln hinein, legt das Fleisch hinzu, überstreut es ein wenig mit Salz und drückt etwas Citronensaft darauf. Ist das Fleisch weich, legt man es heraus, staubt die Sauce mit zwei Löffel Mehl an, füllt sie mit guter Fleischbrühe auf, gibt etwas weißen Wein oder Citronensaft daran, läßt es gut auskochen, legt das Fleisch hinein und kocht es noch ein wenig. Beim Anrichten wird die Sauce mit einer Eidotter legirt. — Dazu gibt man kleine Brodklößchen.

305. Lamm= oder Kitzfleisch auf andere Art.

Das in Stücke zerschnittene Fleisch wird gesalzen, in einem Tiegel oder Kasserol mit einem Stück Butter, in Scheiben geschnittener Zwiebel, einer gelben Rübe und einer Petersilienwurzel, Alles klein geschnitten, weich gedünstet.

Sollte die Sauce zu kurz werden, so gießt man etwas Fleischbrühe daran, sollte es zu viel Sauce ziehen, gießt man dieselbe ab, damit Zwiebel und Wurzeln sich gut einbraten; zuletzt, wenn das Fleisch weich ist, wird es mit Mehl angestaubt und mit Fleischbrühe aufgefüllt und ausgekocht. Die Stücke werden auf eine Platte gelegt und die Sauce, mit etwas Citronensaft gesäuert, durch ein Sieb darüber gegossen.

306. Kalbsgekröse in Sauce.

Das Gekröse wird rein gewaschen, von den Drüsen befreit, in Salzwasser weich gesotten, dann in frisches Wasser gelegt, nudelartig geschnitten, eine gelbe Einmachsauce (Nr. 236) gemacht, mit Essig gesäuert und das Gekröse darin aufgekocht.

307. Kalbsfüße in der Sauce.

Nachdem man die Kalbsfüße rein gewaschen, werden sie in Salzwasser weich gesotten, vom Knochen befreit, in beliebige Stücke zerschnitten, eine gelbe Einmachsauce (Nr. 236) bereitet und dieselben darin aufgekocht.

308. Lunge in Sauce.

Wenn die Lunge in Salzwasser weich gekocht und dann erkaltet ist, wird sie fein und nudelartig geschnitten, dann läßt man Schmalz mit Mehl und einem Stückchen Zucker braun rösten, gießt es mit kochender Fleischbrühe unter beständigem Rühren an, gibt eine Zwiebel mit einer Nelke besteckt, ein wenig Essig, ein Stück Citronenschale, etwas Muskatnuß daran und läßt die Sauce zuletzt mit der Lunge aufkochen.

309. Bries oder Hirn in Buttersauce.

Bries oder Hirn wird in Fleischbrühe weich gekocht, dann in kaltes Wasser gelegt. Alsdann läßt man in einem Tiegel oder Kasserol ein Stück Butter zerschleichen, rührt Mehl, so viel es annimmt, hinein, gießt kochende Fleischbrühe daran nebst etwas weißen Wein oder Citronensaft und gibt eine ganze Zwiebel dazu. Läßt es gut auskochen, schneidet Bries oder Hirn in beliebige Stückchen, legt sie hinein und kocht sie noch einmal auf. Beim Anrichten legirt man sie mit einem Ei.

310. Kalbshirn oder Bries in gelber Sauce.

Von Butter und Mehl mache man ein hellgelbes Einbrenn, fülle es mit guter Fleischbrühe auf, gebe etwas Salz, ein Stückchen Citronenschale und ein wenig Saft daran, nach Belieben auch ein Glas Wein und lasse es gut aufkochen. Das Kalbshirn oder Bries wässert man gut aus, läßt es in kochendem Wasser zwei- bis dreimal aufsieden,

nimmt es heraus, legt es wieder in frisches Wasser, schneidet es in zwei bis drei Stücke und kocht es in der Sauce nochmals auf.

311. Gansjung (Ganspfeffer) mit Blut.

Dazu nimmt man den Kopf, Hals, Flügel, Füße, Magen, Herz und Leber. Dem Kopf sticht man die Augen aus, haut den Schnabel ab, theilt den Hals in zwei Theile, ebenso die Flügel und die Füße, von denen die Zehen entfernt werden müssen. Dieses Alles wird mit einer halben Maß Wasser, einem Schoppen Essig, zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, sowie einer gelben Rübe, einer Petersilienwurzel, Salz, Pfeffer, drei Nelken, etwas Muskatblüthe und einem Lorbeerblatt zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Dann macht man ein dunkles Einbrenn mit einem Stückchen Zucker, füllt es mit dem Absud auf und kocht das Gansjung noch einmal darin auf; zuletzt rührt man das Blut daran. Die Leber wird in beliebige Stücke geschnitten und erst eine Viertelstunde vor dem Anrichten in der Sauce weich gekocht.

312. Gansjung (Ganspfeffer) in Einmachsauce.

Man putzt und zerhaut das Gansjung wie in der vorhergehenden Nummer, läßt ein Stück Butter in einem Tiegel zerschleichen, rührt Mehl, soviel es annimmt, daran und röstet es hellgelb. Dann gießt man es mit guter Fleischbrühe auf, gibt eine Citronenschale und etwas Saft daran, legt das Gansjung hinein und kocht es in dieser Sauce gut weich. Zu bemerken ist, daß die Leber, nachdem sie in vier Stücke zerschnitten ist, erst eine Viertelstunde vor dem Anrichten in der Sauce gekocht werden darf, da sie sonst hart wird.

313. Kalbszungen in Einmachsauce.

Man bereitet eine gelbe Einmachsauce (Nr. 236), die Kalbszungen werden in Wasser oder Fleischbrühe gesotten, ihnen die Haut abgezogen, der Länge nach halbirt und noch ein wenig in der Sauce aufgekocht.

314. Rindszunge mit Zwiebelsauce.

Die Zunge wird rein gewaschen, in Salzwasser weich gesotten, abgehäutet, in fingerdicke Scheiben geschnitten, jedoch erst, wenn die nachstehend beschriebene Sauce fertig ist.

In einem Tiegel oder Kasserol läßt man ein Stück frisches Rindschmalz zerschleichen, gibt Mehl, soviel es annimmt und ein Stückchen fein gestoßenen Zucker hinein und röstet es schön braun; kurz, ehe das Einbrenn braun ist, gibt man einen Löffel fein geschnittene Zwiebeln hinein und läßt sie mitrösten, füllt dann unter beständigem Rühren das Einbrenn mit guter Fleischbrühe auf, gießt etwas Essig, Salz und Pfeffer, einige Nelken, ein Lorbeerblatt, eine Citronenschale, auch etwas Bratenbrühe daran und läßt die Sauce noch eine Viertelstunde kochen, legt die zerschnittene Zunge hinein, kocht sie noch einigemale auf, legt sie dann heraus und gießt die Sauce durch ein Sieb darüber.

315. Rindszunge mit saurem Rahm.

Wird wie Nr. 314 bereitet, zuletzt vor dem Anrichten rührt man zwei bis drei Löffel guten sauren Rahm unter die Sauce, läßt Alles zusammen aufkochen und gibt einen Eßlöffel Kapern hinein.

316. Rindszunge mit Sardellensauce.

Wird wie Nr. 314 behandelt, nur nimmt man statt der Zwiebeln fein gewiegte, ausgegrätete Sardellen.

Die Sauce darf gar nicht gesalzen werden, da sie sonst zu scharf würde.

317. Ochsenschweif.

Ein Ochsenschweif wird rein gewaschen, in zweifingerdicke Stücke zerhauen, in einem Tiegel mit etwas Salz, Pfeffer, Nelken, Piment, einer gelben Rübe und einer Zwiebel in Scheiben geschnitten und in einer halben Maß Essig zwei bis drei Tage gebeizt. Dann mit dem nöthigen Wasser aufgefüllt und gekocht, bis er ganz weich ist. Von Schmalz, Mehl, und einem Stückchen Zucker wird dann ein dunkles Einbrenn gemacht, der Schweif herausgelegt, die Beize, worin der Schweif gekocht ist, abgefettet, das Einbrenn unter beständigem Rühren damit aufgefüllt, die Sauce gut gekocht, dann durch ein Sieb gegossen, der Schweif wieder hinein gelegt und Alles zusammen noch ein wenig aufgekocht.

318. Ochsengaumen.

Derselbe wird, nachdem er rein geputzt ist, in Salzwasser weich gekocht, hierauf in kaltes Wasser gelegt und nudelartig oder viereckig geschnitten.

Dann eine braune Sauce wie zur Zunge (Nr. 314), jedoch ohne Zwiebel, bereitet, der Ochsengaumen darin aufgekocht und so zu Tische gebracht.

319. Ochsenhirn.

Das Hirn legt man einige Zeit in kaltes Wasser, dann wird es in kochendem Salzwasser mit Nelken, Citronensaft und Pfefferkörnern einigemale aufgekocht, darauf in kaltes Wasser gelegt. Indessen bereitet man eine braune Sauce nach Nr. 320. Schneidet das Hirn in zwei bis drei Stücke, kocht es einigemal in der Sauce auf und bringt es so zu Tische.

320. Kalbshirn in brauner Sauce.

Man bereitet ein braunes Einbrenn, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, gießt Essig daran, gibt Salz, etwas Pfeffer, eine ganze Zwiebel, worin man eine Nelke steckt, hinzu und kocht die Sauce gut aus. Mit dem Hirn verfährt man wie bei Nr. 319, kocht es in der Sauce nochmal auf und gibt es dann zu Tische.

321. Lungenknopf.

Eine halbe Kalbslunge wird rein gewaschen, in Salzwasser weich gesotten, von der Gurgel befreit, mit einer Zwiebel, Petersilienkraut und einer Citronenschale ganz fein gewiegt. Dann werden fünf Loth Butter oder Abschöpffett schaumig abgetrieben, vier bis fünf ganze Eier daran gerührt, hierauf die gewiegte Lunge, sowie eine Handvoll Bröseln, Salz, Pfeffer, Muskatnuß hinein gegeben, eine Serviette gut mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt, leicht zugebunden, in einen tiefen Hafen in kochendem Salzwasser drei Viertelstunden gesotten, die Serviette dann aufgebunden, der Lungenknopf auf eine runde Platte gelegt und mit einer Einmachsauce übergossen.

322. Leberknopf.

Ein Pfund Kalbsleber wird rein gewaschen, die Haut abgezogen, auf dem Wiegbrett rein aus den Sehnen geschabt, mit einer Zwiebel, etwas Citronenschale und ein wenig Petersiliengrün fein gewiegt. Dann zehn Loth Abschöpffett schaumig gerührt, sechs bis acht Eidottern darangeschlagen, dieses mit der Leber, Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß, drei ganzen, in Milch eingeweichten und fest ausgedrückten Milchbroden gut durcheinander gemischt. Hierauf wird der Schnee von den verwendeten Eiern darunter gehoben, eine Form mit Butter gut

ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut und im Rohre drei Viertelstunden gebacken, dann gestürzt und der Knopf mit einer Buttersauce übergossen.

323. Fein gehacktes und dann gebratenes Kalbfleisch.

Ein und ein halbes Pfund Kalbfleisch, am besten vom Rücken wird rein gewaschen, von der Haut und den Beinen befreit, mit etwas Salz, Pfeffer und einer kleinen Zwiebel sehr fein gehackt. Um einen halben Kreuzer Milchbrod in kalte Milch eingeweicht, fest ausgedrückt und dann darunter gemischt. Wenn man will, kann man auch statt des Milchbrodes zwei Löffel Beschamel (Nr. 235) darunter mengen. Aus diesem Fleische formt man eine lange Stolle oder kleinen Wecken, legt in eine flache Bratpfanne ein Stückchen Butter, das Fleisch darauf und bratet es im Rohr eine Stunde, indem man hie und da einen Löffel Fleischbrühe daran gießt und das Fleisch fleißig mit der eigenen Sauce begießt. Dann wird es in fingerdicke Scheiben geschnitten, auf eine Platte gelegt und mit der Sauce begossen. Aus diesem fein gehackten Fleische kann man auch kleine runde Cotelettes formen, welche ebenso gebraten werden; man kann sie dann auch als Gemüsebeilage geben.

Braten.

---

324. Indian (Truthahn).

Nachdem man den Indian durch Abschneiden der Gurgel getödtet hat, rupft und putzt man ihn rein, läßt die Flügel daran, schneidet die Füße ab und wäscht ihn in kaltem Wasser. Dann reibt man ihn außen mit Salz und innen mit Salz und Pfeffer ein, dressirt

ihn und läßt ihn zwei bis drei Stunden liegen. In eine Bratpfanne gibt man einen halben Schoppen Wasser, legt den Indian hinein, bestreicht ihn fleißig mit Butter und läßt ihn unter öfterem Umwenden zwei Stunden braten. Sollte der Indian zu braun werden, so deckt man ihn mit Butter bestrichenem Papier zu. Besser noch ist, wenn der Indian trocken gerupft und zwei Tage im Keller liegen gelassen wird.

325. Gefüllter Indian.

Nachdem der Indian abgestochen, rein geputzt und eingesalzen ist, untergreift man ihn beim Hals wie eine Taube und gibt folgende Fülle hinein: vier Loth Butter wird schaumig gerührt, drei ganze Eier eines nach dem andern hineingerührt, Leber, Herz und etwas Petersiliengrün, sowie eine kleine Zwiebel, recht fein gewiegt, so viel Bröseln, daß es wie ein lockerer Knödelteig wird, daran gegeben, ebenso etwas Muskatnuß, eine Prise Pfeffer und Salz. Dann wird der Indian gut zugenäht und ebenso gebraten wie der vorstehende. Bei Belieben können auch einige gesottene Kastanien zur Fülle genommen werden.

326. Kapaun.

Wird abgestochen wie der Indian, trocken gerupft, flammirt, damit die kleinen Federn weggehen, oder gebrüht und dann rein geputzt. Nach dem ersteren Verfahren muß er in lauwarmes Wasser gelegt und mehrmals gewaschen werden, damit man nichts von den versengten Federn riecht. Dann wird er rein ausgenommen, von außen mit Salz, von innen mit Salz und Pfeffer gut eingerieben und zwei Stunden liegen gelassen. Gebraten wird er wie ein Indian; in ein und einer halben Stunde wird er fertig. Im Falle er sehr fett ist, wird er weniger mit Butter übergossen, sondern mit der eigenen Sauce.

327. Gebratene Gans.

Am besten ist es, wenn die Gans am Abend vor der Benützung abgestochen und geputzt wird. Den andern Tag reibt man sie außen gut mit Salz, innen mit Salz und Pfeffer ein und läßt sie zwei bis drei Stunden ruhen. Alsdann gießt man in eine Bratpfanne etwas Wasser, legt die Gans hinein und läßt sie langsam braten, wendet sie dabei fleißig um und begießt sie mit der eigenen Sauce. (Sollte die Gans sehr fett sein, so sticht man sie nach einer Stunde mit einer Gabel namentlich unter die Flügel.)

Das Fett, welches sich sammelt, gießt man ab und gibt immer etwas heißes Wasser nach. In zwei bis drei Stunden ist die Gans fertig.

328. Gefüllte Gans.

Wenn die Gans rein geputzt ist, so salze man sie ein und lasse sie zwei Stunden liegen. Um zwei Kreuzer Milchbrod wird in kalte Milch eingeweicht, ausgedrückt, die Leber mit Citronenschale, Petersilienkraut, einer halben Zwiebel fein gewiegt, ein wenig Butter (drei Loth) abgetrieben, drei Eier daran geschlagen, dieß Alles mit sechs weich gekochten, abgeschälten und in kleine Stücke geschnittenen Kastanien verrührt, Salz und etwas geriebene Muskatnuß daran gegeben, in die Gans eingefüllt und gut zugenäht. Man gibt etwas Wasser in die Bratpfanne, legt die Gans hinein und läßt sie langsam braten. Währenddem gießt man fleißig das Fett ab, gießt dann etwas Wasser nach, und wendet die Gans öfter um. Ist sie halb fertig und sehr fett, so stupft man sie, namentlich unter den Flügeln, mit einer Gabel, damit alles Fett sich ausbrate. In zwei bis drei Stunden ist sie fertig.

329. Gans mit Kartoffeln gefüllt.

Schöne runde, gleiche Kartoffel werden abgeschält, roh in die noch rohe Gans eingefüllt, diese dann gut

zugenäht und ebenso verfahren wie unter Nr. 328 beschrieben.

330. Gebratene Ente.

Wird ebenso verfahren, wie bei der Gans; wird die Ente gefüllt, so ist das Gleiche zu beobachten, jedoch im Verhältniß weniger Fülle zu bereiten. Braten muß sie fünfviertel oder ein und eine halbe Stunde.

331. Junge Hühner.

Nachdem die Hühner abgestochen sind, werden sie gebrüht, doch nicht zu heiß, da sonst die Haut abgeht; sind sie von den Federn rein, werden sie ausgenommen und eine Viertelstunde in kaltes Wasser gelegt, da sonst das Fleisch gerne rauh und trocken wird. Die Füße biegt man ein, steckt Magen und Leber unter die Flügel und bratet sie am Spieß. Während des Umdrehens betropft man sie hie und da mit zerlassener Butter. Will man die Hühner im Rohr braten, legt man sie in eine flache Bratpfanne, gießt etwas Wasser daran, bestreicht sie fleißig mit Butter und wendet sie öfters um. Am Spieß sind sie in einer halben, im Rohre in dreiviertel Stunden gebraten. Man gibt Salat oder Compot dazu.

332. Gefüllte junge Hühner.

Sind die Hühner geputzt, gewaschen, ausgenommen und mit Salz eingerieben, wird die Haut vom Halse an mit dem Finger untergriffen wie bei einer Taube, dann gibt man folgende Fülle hinein: Ein Stückchen Butter oder Suppenfett wird gut abgetrieben, einige Eier daran gerührt, Semmelbröseln mit etwas Milch angefeuchtet und daran gerührt, die Leber, eine halbe Zwiebel mit etwas Petersilienkraut fein gewiegt und darunter gerührt, ebenso etwas Salz und Muskatnuß. Nachdem

sie, jedoch nicht zu voll, eingefüllt sind, da sie gerne aufspringen, werden sie zugebunden und im Rohr unter öfterem Umwenden und Bestreichen mit Butter dreiviertel Stunden gebraten.

333. Junge gefüllte Tauben.

Den Tauben wird der Kopf und die Füße abgeschnitten, dann werden sie rein gerupft und ausgenommen, hierauf die Haut vom Hals an über der Brust untergriffen, und vom Fleische abgelöst; dieß muß noch warm und sehr sorgfältig geschehen, damit die Haut nicht zerreißt. Dann werden sie rein ausgewaschen, außen mit Salz, innen mit Salz und Pfeffer gut eingerieben und eine Stunde liegen gelassen.

Dann wird folgende Fülle bereitet: Ein Stückchen Butter oder Abschöpffett wird schaumig gerührt, Eier daran geschlagen (auf vier Tauben zwei ganze Eier), von zwei Kreuzern Milchbrod die Bröseln, Herz und Leber von den Tauben, eine halbe kleine Zwiebel und Petersiliengrün fein gewiegt, sowie auch Salz und etwas Muskatnuß daran gegeben. (Besser ist's, wenn man die Bröseln vorher mit kalter Milch ein wenig anfeuchtet.) Füllt dann die Brusthaut mit einem Theelöffel nicht zu voll ein, bindet sie oben am Halse zu, gibt die gefüllten Tauben in eine flache Bratenpfanne mit etwas Wasser, wendet sie während des Bratens öfter um und bestreicht sie mit Butter. Nach einer Stunde sind sie fertig.

Eine andere Fülle bereitet man, indem man um zwei Kreuzer Milchbrod feinblätterig aufschneidet, mit etwas heißem Schmalz und dann mit kochender Milch übergießt und weichen läßt; dann Herz und Leber mit Zwiebeln und Petersilienkraut fein wiegt, zwei ganze Eier und Salz darunter mischt, Alles gut vermengt und nach einer Stunde einfüllt.

334. Tauben als Rebhühner.

Man schneidet den Tauben Kopf und Füße ab, rupft sie, nimmt sie rein aus, wäscht und salzt sie. Dann macht man guten Weinessig mit Pfeffer, Nelken, einem Lorbeerblatt kochend und übergießt die Tauben drei bis viermal damit. In dieser Beize bleiben sie zwei Tage liegen, wonach man sie herausnimmt, jede mit Speck einbindet oder mit gesalzenem Speck fein spickt und in einem zugedeckten Tiegel mit Butter wie die Rebhühner Nr. 335 bratet. — Dazu gibt man Salat.

335. Gebratenes Rebhuhn.

Dasselbe wird gerupft, ausgenommen, ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, dressirt, mit feinem Speck gespickt oder auch nur die Brust mit einem feinen Stück Speck eingebunden und mit einem Stück Butter oder Suppenfett in einem Tiegel oder Kasserol, indem man sie einigemale umwendet, gebraten. Hie und da wird ein wenig Fleischbrühe oder Wasser nachgegossen. Zuletzt ebenso verfahren wie beim Fasan Nr. 339.

336. Gebratenes Rebhuhn auf andere Art.

Ist das Rebhuhn abgerupft, ausgenommen, gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, so wird es dressirt und mit einem dünnen Stück gesalzenen Speck eingebunden. In einen Tiegel gibt man ein Stückchen Butter und bratet das Rebhuhn unter öfterem Umwenden. Kurz vor dem es fertig ist, wird eine dünne runde Scheibe von Milchbrod gelb gebäht, hineingelegt und das Rebhuhn noch ganz fertig gebraten. Sollte sich die Sauce zu sehr einbraten, gießt man hie und da ein wenig Fleischbrühe nach.

337. Gespickte wilde Tauben.

Die wilden Tauben werden drei bis vier Tage in Essig gelegt und dann ebenso behandelt wie die Rebhühner Nr. 335.

338. Haselhühner

werden gespickt und gebraten wie Rebhühner Nr. 335.

339. Gebratener Fasan.

Ein gut abgelegener Fasan wird gerupft, sorgfältig ausgenommen, flammirt und ausgewaschen, mit ein wenig Salz eingerieben, dressirt, mit einem handgroßen Stück Speck eingebunden und in einem Tiegel oder Kasserol mit einem Stück Suppenfett gebraten. Damit er nicht anbrennt, wird später etwas Fleischbrühe nachgegossen und fleißig umgewendet. In einer Stunde ist er gewöhnlich fertig, wonach er herausgelegt, das Fett abgegossen und etwas Fleischbrühe dafür hineingeschüttet wird. Die Sauce wird, wenn der Fasan transchirt ist, daran gegossen. Gibt man ihn ganz zu Tische, wird der Kopf, welchen man mit den Federn abhackt, mit einem Hölzchen an die Stelle gesteckt, wo er hingehört und die Sauce eigens servirt. — Dazu gibt man gekochtes Sauerkraut oder Kartoffel-Salat.

340. Gebratene Schnepfen.

Dieselben werden gerupft, die Kopfhaut bis zum langen Schnabel abgezogen, die Augen ausgestochen. Dann werden sie drei bis vier Tage in rothen Wein gelegt, täglich umgewendet, die Eingeweide herausgenommen, die Schnepfe mit Salz und Pfeffer eingerieben, die Brust mit dünnem Speck eingebunden, dann gibt man sie mit einem Stück Butter oder Suppenfett in einen Tiegel oder Kasserol und bratet sie unter fleißigem Umwenden, mit etwas rothem Wein von der Beize, eine Stunde, dann wird der Bindfaden aufgelöst, die Schnepfe auf eine Platte gelegt, die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen und rund herum mit Schnepfenbrod garnirt.

Dieses Schnepfenbrod (Schnepfenkoth) wird auf folgende Weise bereitet:

Der Magen wird entfernt, das ganze übrige Eingeweide aber wird mit einer kleinen Zwiebel, etwas Petersiliengrün und einem Stückchen Speck fein gewiegt. Darauf Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß und zwei Kaffeelöffel feine Bröseln daran gegeben, und das Ganze in ein wenig Butter gedünstet, rother Wein daran gegossen und kochen gelassen, bis es gleich einer dicken Farce ist. Dann wird rundes Milchbrod abgeschält, in dünne Scheiben geschnitten, in Schmalz gebacken, der sogenannte Koth darauf gestrichen und die Platte damit garnirt.

341. Auerhahn, Birkhahn.

Dieselben werden gerupft, flammirt, rein gewaschen, mit Gewürz eingerieben, fünf bis sechs Tage in eine Beize von einem halben Schoppen Essig, einem Glas rothen Wein, Zwiebeln, Petersilienwurzel, Lorbeerblatt, fünf bis sechs Pfefferkörnern, einigen Nelken und einer gelben Rübe gelegt und täglich umgewendet. Dann werden sie herausgenommen, mit Salz eingerieben, dressirt und dick gespickt, die Beize in einen Tiegel oder Kasserol gegossen, auf den Auerhahn oder Birkhahn ein Stückchen Butter oder Abschöpffett gelegt, und so gedünstet. Wenn sie fast weich sind, legt man noch ein Stückchen Fett darauf und stellt sie in's Rohr, damit sie Farbe bekommen. Sind sie fertig, gießt man das Fett ab, etwas Fleischbrühe oder rothen Wein daran und passirt die Sauce durch ein Sieb. Man läßt dieselbe gut auskochen, tranchirt den Auerhahn oder Birkhahn, legt sie auf eine Platte und gießt die Sauce neben herum. Dazu gibt man Salat oder Compot.

342. Wildgans.

Wird ebenfalls gebraten wie der Auerhahn Nr. 341; nur wird sie nicht in rothen Wein, sondern in eine

Beize von Essig und einigen zerdrückten Wachholderbeeren gelegt und gut gespickt.

343. Wildenten.

Werden gebeizt und gebraten wie der Auerhahn (Nr. 341). An die Sauce wird, nachdem sie passirt ist, etwas rother Wein gegossen und aufgekocht. Man gibt geröstete Kastanien dazu oder garnirt die Platte mit denselben.

344. Gebratene Krammetsvögel.

Nachdem die Krammetsvögel gerupft, flammirt und rein gewaschen sind, wird der Magen an der Seite herausgenommen, einige Wachholderbeeren mit Salz fein gestoßen, die Vögel damit eingerieben, mit Pfeffer gewürzt und in einem Tiegel oder Kasserol mit einem Stück Suppenfett oder Butter schön braun gebraten, hie und da umgewendet und etwas Fleischbrühe nachgegossen. Sie müssen sehr stark gebraten werden, da man sonst die Knochen nicht zerbeißen kann.

Besser sind sie am Spieß gebraten; wenn sie fast fertig sind, werden sie mit Butter übergossen und mit feinen Bröseln bestreut.

345. Gebratene Wachteln.

Dieselben werden ebenso wie die Krammetsvögel (Nr. 344) gebraten, nur nicht mit Wachholderbeeren eingerieben, und werden vor dem Einsalzen ausgenommen. Da die Wachteln meistens sehr fett sind, so brät man sie bei schneller Hitze und nimmt vor dem Anrichten das Fett von der Sauce. Gedünstetes Sauerkraut oder gedünsteter Reis eignet sich am besten als Beilage.

346. Rehziemer.

Der Rehziemer wird mit einem Tuche abgerieben, drei bis vier Tage oder eine Woche in Essig gelegt,

täglich umgewendet, dann abgehäutet, mit Salz, Pfeffer, Piment, drei zerdrückten Wachholderbeeren, Nelkengewürz eingerieben und gleichmäßig gespickt. Dann gibt man vier große, in runde Scheiben geschnittene Zwiebeln, eine Scheibe Citronenmark, eine Schwarzbrodrinde in eine Bratpfanne, gießt ein wenig Beize daran, legt den Ziemer hinein, belegt ihn oben mit ein paar Stückchen Butter oder Suppenfett und bratet ihn weich, indem man ihn fleißig mit der Brühe und hie und da mit einem Löffel saurem Rahm übergießt. In ein und einer halben Stunde, wenn er weich ist, wird er herausgelegt. Um dann die Sauce zu bereiten, läßt man die Zwiebeln gelb werden, staubt zwei Kochlöffel Mehl daran, füllt sie mit guter Fleischbrühe, besser Schüh, auf, gießt ein Gläschen Wein daran und läßt dieselbe gut auskochen, dann passirt man sie durch ein Haarsieb. Der Ziemer wird in kleine dünne Stückchen tranchirt, auf eine gewärmte Platte gelegt und mit etwas Sauce übergossen. Die übrige Sauce wird in einer Sauciere eigens servirt. — Dazu gibt man in Salzwasser gekochte Kartoffeln, Kartoffelsalat oder Compot.

347. Gebratener Rehschlegel.

Derselbe wird bereitet wie der Ziemer, Nr. 346, muß aber zwei bis drei Stunden braten. Das Wildpret kann nach Belieben auch nicht in die Beize gelegt werden; man nimmt dann beim Braten statt der Beize einige Eßlöffel Essig oder Citronensaft.

348. Gebratener Hase.

Der Hase wird ausgezogen, der Kopf mit dem Hals, die Vorderläufe und die Brust abgeschnitten, so zwar, daß nur die Schlegel am Ziemer bleiben. Dann wird er drei bis vier Tage in Essig gelegt, der Ziemer abgehäutet, mit Salz, Pfeffer nebst etwas Nelkengewürz

gut eingerieben und mit länglich fein geschnittenem Speck gespickt. Hierauf schneidet man drei Zwiebeln und Wurzeln in die Bratpfanne, legt den Hasen hinein, gibt einige Stückchen Butter darauf, gießt etwas Beize daran und bratet ihn weich. Während dem Braten wird er hie und da mit saurem Rahm begossen und wenn er fertig ist, herausgelegt. Der junge Hase muß eine Stunde braten, ein alter oft zwei Stunden.

Die Zwiebeln läßt man gelb braten, staubt sie mit einem Löffel Mehl an, füllt Fleischbrühe darauf, und läßt dieselbe mit drei bis vier Löffel saurem Rahm auskochen. Sollte die Sauce nicht sauer genug sein, gibt man etwas Essig daran, passirt sie durch ein Sieb und gießt sie über den Hasen.

349. Gebratener Hirschziemer oder Schlegel.

Wird ebenso bereitet wie Rehfleisch, Nr. 344; der Hirschziemer muß übrigens eine Stunde länger braten, je nachdem er groß ist.

350. Gemsbraten

wird bereitet wie der Rehziemer, Nr. 344. Dazu gibt man Salat oder Compot.

351. Gebratenes Schwarzwildpret.

Das Schwarzwildpret muß zwei bis drei Tage, nachdem es gesalzen und gepfeffert ist, gebeizt werden; man nimmt den Schlegel dazu. Aus der Beize wird es herausgenommen, mit Salz, Pfeffer, einigen zerdrückten Wachholderbeeren eingerieben und nun mit zerschnittenen Zwiebeln, etwas Beize, Fleischbrühe unter öfterem Begießen langsam gebraten und ein Glas rother Wein daran gegossen. Ist das Schwarzwildpret halb ausgebraten, zieht man ihm die schwarze Haut ab und läßt es dann schön gelb braten, wendet es aber nicht mehr

9*

um. Dann wird die Sauce durchpassirt und verfahren wie beim Wildpret. — Dazu gibt man Kartoffeln oder Salat. Ein Stück für sechs Personen muß zwei Stunden braten.

352. Gebratenes Schweinefleisch.

Jedes beliebige Stück vom Schwein kann hiezu verwendet werden. Man wasche das zu bratende Stück, reibe es gut mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel ein und lasse es zwei Stunden liegen. Dann wird es, indem man etwas Wasser zugibt, in der Röhre gebraten. Während des Bratens gießt man hie und da etwas Wasser nach, und das Fett, welches sich sammelt, schöpft man fleißig ab, den Braten begießt man öfter mit der eigenen Sauce. Wenn es fertig ist, richtet man es auf einer Platte an, nimmt das Fett von der Sauce ab, gießt diese durch ein Sieb und servirt sie eigens mit dem Braten. Wird das Schweinefleisch mit der Schwarte gebraten, so muß die Schwarte kreuzweis zwei Finger breit von einander durchschnitten werden, damit es leichter zu tranchiren ist. Die Haut muß rösch sein. Ein Rücken braucht fünf viertel Stunden, ein Schlegel zwei bis drei Stunden.

353. Gefüllte Schweinsbrust.

Eine Schweinsbrust wird ausgebeint und untergriffen oder in diesem Zustand schon vom Metzger genommen, gewaschen und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Drei Milchbrode schneidet man feinblätterig auf, brüht sie mit kochender Milch an, mengt sie gut durcheinander und läßt sie bis zum völligen Durchweichen stehen; dann rührt man vier ganze Eier, Salz, etwas fein gewiegte Zwiebel und Petersiliengrün nebst Muskatnuß an das Brod, füllt diese Masse in die Brust und näht sie mit einem starken Faden zu. Nun legt man sie in eine passende Bratpfanne, gießt

einen Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe dazu und bratet sie unter fleißigem Begießen und Umwenden zwei Stunden. Dann nimmt man sie heraus, befreit sie vom Faden und schneidet sie in Stücke. Von der Sauce wird das Fett abgegossen und dieselbe in einer Sauciere servirt.

354. Gebratenes Spanferkel.

Das Spanferkel wird gewöhnlich drei bis vier Wochen alt geschlachtet. Das Abstechen geschieht mittelst eines Stiches durch den Hals in die Brust in's Herz. So lange es noch warm ist, reibt man es mit fein gestoßenem Pech ein, überbrüht es sogleich mit kochendem Wasser und fährt mit der Hand gegen die Borsten, welche augenblicklich abgehen; nun wird das Spanferkel aufgemacht, ausgenommen und recht rein gewaschen. Ist es etwas abgetrocknet, so wird es gut mit Salz und von innen auch mit Pfeffer eingerieben, zierlich dressirt, in eine passende niedere eiserne Bratpfanne gelegt und zwei Stunden gebraten. Ist die Haut abgetrocknet, so überstreicht man sie mit Bier, worin ein Stückchen Schmalz zergangen oder mit Salatöl. Zuletzt überstreicht man es öfter mit einer ungesalzenen Speckschwarte. Die Haut muß gelbbraun und sehr rösch sein. Es muß sehr langsam gebraten werden.

355. Lamm- oder Kitzbraten.

Man haut von dem Thiere Schulter und Brust ab, so daß es ganz die Gestalt eines zum Braten zugerichteten Hasen hat, wäscht es rein, reibt es außen mit Salz, innen mit Salz und Pfeffer ein und legt es, indem man einen Schöpflöffel Wasser hinzugibt, in eine Bratpfanne. Es wird unter öfterem Bestreichen mit Butter bei einem starken Feuer eine Stunde gebraten. Es wird einige Mal umgewendet, jedoch so, daß zuletzt der Rücken oben liegt. Der Braten wird in Stücke zerhauen und die Sauce eigens zu Tisch gegeben.

356. Gefülltes Lammsviertel.

Das vordere Viertel eines Lammes wird rein gewaschen, gesalzen und behutsam untergriffen, damit es kein Loch bekommt. Dann treibt man in einer Schüssel zwei Loth Butter ab, bis sie schaumig ist, gibt zwei Eier und so viel Semmelbrösel daran, bis es so dick wie ein leichter Knödelteig ist, ferner Salz, eine halbe kleine Zwiebel und etwas fein gewiegtes Petersilienkraut. Diese Fülle wird eingefüllt, die Oeffnung gut zugenäht, das Lammsviertel in eine Bratpfanne nebst einem Schöpflöffel Wasser gelegt, öfter mit Butter bestrichen und schön hellgelb gebraten. In einer Stunde ist es fertig.

357. Gebratener Hammelschlegel (Schafschlegel).

Der Schlegel soll nicht schwerer als sechs bis sieben Pfund, von einem jungen Thier, und drei bis vier Tage abgelegen sein. Er wird rein gewaschen, gesalzen, gepfeffert, mit Piment eingerieben und zwei Stunden liegen gelassen, hierauf in eine Bratpfanne gelegt, ein Schöpflöffel Wasser dazu gegeben und im Rohr, unter öfterem Begießen, zwei bis drei Stunden weich gebraten. Ist er weich, tranchirt man ihn, fettet die Sauce etwas ab und gibt letztere mit dem Braten oder eigens zu Tische. Dazu gibt man Kartoffelsalat, weiße oder grüne Bohnen gedünstet.

358. Gebratener Hammelschlegel auf andere Art.

Wenn der Hammelschlegel gesalzen, gepfeffert und mit Piment eingerieben ist, werden an drei bis vier verschiedenen Stellen kleine Knoblauchzehen, indem man mit einem spitzigen Messer vorsticht, hineingesteckt. Dann wird der Schlegel zwei Stunden in einer Bratpfanne, mit etwas Fleischbrühe, zerschnittenen Zwiebeln und einer

gelben Rübe, einer Schwarzbrodrinde weich gebraten, zuletzt ein wenig Citronensaft und Wein daran gethan. Die Sauce wird durch ein Sieb passirt, ein wenig über's Fleisch gegossen, die übrige eigens servirt.

359. Hammelschlegel auf Wildpretart.

Nachdem der Schlegel rein gewaschen ist, wird er abgehäutet mit Salz und Gewürz eingerieben und mit kochendem Essig zwei- bis dreimal übergossen; in dieser Beize vier Tage liegen gelassen und täglich umgewendet. Dann nimmt man den Schlegel heraus, reibt ihn nochmals mit Salz und Pfeffer ein und spickt ihn. In eine Bratpfanne werden drei große in Scheiben geschnittene Zwiebeln, eine Petersiliewurzel, auch eine gelbe Rübe, eine runde Citronenscheibe, ein kleines Schwarzbrodrindchen und zwei Löffel Beize gethan. Darin wird der Schlegel unter öfterem Umwenden und Begießen mit saurem Rahm weich gebraten, alsdann auf eine Platte herausgelegt. Die Sauce hiezu wird folgenderweise bereitet: Man läßt die Zwiebeln gelb werden, staubt etwas Mehl an, gießt Fleischbrühe nach, läßt es gut auskochen, passirt diese Sauce durch ein Sieb und servirt sie zum Fleisch. Dazu gibt man Kartoffelsalat.

360. Gebratener Hammelrücken.

Der Hammelrücken wird wie der Schlegel (Nr. 357) zubereitet. Bevor er jedoch fertig gebraten, zieht man ihm das oberste Häutchen ab, beträufelt ihn mit Fett und saurem Rahm, bestreut ihn mit feinen Semmelbröseln und läßt ihn, ohne ihn umzuwenden, eine Kruste braten. Dann legt man das Fleisch heraus und verfährt mit der Sauce wie beim Hammelschlegel beschrieben.

361. Kalbsbraten (gebratener Kalbsschlegel).

Der Kalbsschlegel wird tüchtig geklopft, rein gewaschen und gut mit Salz eingerieben; dieß hat jedoch drei Stunden vor dem Braten zu geschehen. Dann wird er in eine passende Bratpfanne gelegt, einige Stückchen Butter darauf und ein Suppenlöffel Wasser dazu gegeben. Während dem Braten wendet man ihn häufig um, bestreicht ihn öfter mit frischer Butter und übergießt ihn zuletzt mit dem eigenen Saft. Sollte die Brühe zu sehr einbraten, so gießt man hie und da schwach gesalzene Fleischbrühe oder Wasser dazu.

Ein Schlegel von sechs bis acht Pfund braucht zwei bis drei Stunden zum Braten.

362. Kalbsschlegel in der Rahmsauce.

Man wasche den Kalbsschlegel rein, ziehe ihm das erste feine Häutchen ab, reibe ihn gut mit Salz ein und lasse ihn drei bis vier Tage in Essig liegen, wende ihn täglich um. Hat man nicht so lange Zeit, so übergießt man ihn zwei bis dreimal mit kochendem Weinessig, in welchem man ihn zwei Stunden liegen läßt. Dann nimmt man ihn heraus, salzt ihn noch ein wenig und spickt ihn. In eine Bratpfanne schneidet man zwei ganze Zwiebeln in Scheiben, ebenso eine Petersilienwurzel und eine gelbe Rübe, auch zwei Nelken, etwas Muskatblüthe und etwas Fleischbrühe, legt den Schlegel hinein und bratet ihn weich, indem man ihn fleißig mit Butter bestreicht und umwendet. Ist das Fleisch weich und sind die Zwiebeln gelb, wird es mit Fleischbrühe aufgegossen. Von einem Stückchen Butter und Mehl wird ein hellgelbes Einbrenn gemacht, mit der Sauce vom Schlegel angegossen, mit Fleischbrühe oder Schüh verdünnt, wenn es ausgekocht mit Essig oder Citronensaft gesäuert, vor dem Anrichten

die Sauce durch ein Sieb gegossen, fünf Löffel saurer Rahm daran gerührt und ein Löffel Kapern dazu gegeben.

Der Schlegel wird in Scheiben geschnitten und die Sauce darüber gegossen.

363. Kalbsschlegel in Rahmsauce auf andere Art.

Der Kalbsschlegel wird rein gewaschen, die Haut abgezogen, ein wenig eingesalzen, und mit heißem Essig übergossen. Nach zwei Stunden wird er aus dem Essig genommen, gespickt, ein wenig von dem Beizessig, etwas Wasser, zwei Zwiebeln, eine gelbe Rübe in Scheiben geschnitten, zwei Nelken, ein Stückchen Butter daran gethan und der Schlegel darin unter öfterem Umwenden gebraten. Nach einiger Zeit wird eine Obertasse sauerer Rahm daran gegossen. Ist das Fleisch weich, legt man es heraus; die Zwiebeln sollen gelb sein. Dann staubt man die Sauce mit Mehl an, füllt sie mit Fleischbrühe auf, läßt sie gut auskochen und passirt sie durch ein Sieb. Das Fleisch schneidet man in dünne Scheiben und gießt ein wenig Sauce darüber, die übrige servirt man eigens. Man gibt Kartoffeln, Kartoffelsalat oder geröstete Kartoffeln dazu.

364. Gedämpfter Kalbsschlegel.

Hiezu eignet sich am besten ein halber Kalbsschlegel von vier bis fünf Pfund. Denselben klopft man, wäscht ihn rein, salzt ihn und läßt ihn zwei Stunden liegen. In einem runden Tiegel läßt man inzwischen ein Stück Butter heiß werden, schneidet zwei große Zwiebeln in Scheiben, ebenso eine Selleriewurzel und eine gelbe Rübe, legt den Schlegel darauf, gießt ein wenig Essig daran, deckt ihn mit einem gut schließenden Deckel zu und läßt ihn unter öfterem Umwenden dünsten. Fangen die Zwiebeln an gelb zu werden, so gießt man etwas Fleischbrühe nach. Wenn das Fleisch weich ist, hebt man es

heraus, legt es auf eine Platte, staubt die Sauce mit einem Löffel Mehl an, gießt Fleischbrühe nach, läßt sie aufkochen und passirt die Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel. Dann gibt man sie wieder in den Tiegel zurück, legt den Schlegel hinein, und läßt Beides noch einmal aufkochen.

Der Schlegel wird in schöne dünne Scheiben geschnitten, auf eine flache Platte gelegt und die Sauce darüber gegossen.

365. Gefüllte Kalbsbrust.

Dieselbe wird ausgebeint, rein gewaschen und die ganze Brust mit einem scharfen Messer untergriffen. Es ist hiebei Acht zu geben, daß die Haut kein Loch bekommt. Dann salzt man die Brust und läßt sie zwei Stunden liegen. Zu einer mittelgroßen Brust bereitet man folgende Fülle: Vier Loth Butter (besser Abschöpffett) werden schaumig abgetrieben, alsdann fünf bis sechs Eier daran gerührt, Bröseln von trockenem Milchbrod (um drei Kreuzer) gerieben, diese mit kalter Milch angefeuchtet und so eine Viertelstunde stehen gelassen, die Bröseln hineingerührt und wenn sie noch zu dünn ist, trockene Bröseln nachgegeben; etwas Petersiliengrün und eine halbe kleine Zwiebel fein gewiegt, ebenfalls daran gerührt; Muskatnuß und Salz nach Belieben. Diese Masse wird in die untergriffene Brust eingefüllt, dieselbe zugenäht und in einer flachen Bratpfanne mit etwas Wasser gebraten. Hie und da wendet man die Brust um und bestreicht sie fleißig mit Butter. In ein und einer halben bis zwei Stunden ist sie fertig.

366. Gerollte Kalbsbrust.

Eine Kalsbrust wird rein gewaschen, die Rippen und auch die Knorpeln ausgelöst und eingesalzen. Dann

nimmt man in dünne Scheiben geschnittenen Speck, belegt die Brust innen damit, rollt sie fest zusammen, bindet sie und läßt sie zwei Stunden liegen, wonach sie mit etwas Fleischbrühe und unter öfterem Bestreichen mit Butter gebraten wird. Die Brust wird in dünne Scheiben geschnitten und die Sauce darüber gegossen.

Salat.

367. Kopfsalat.

Man nimmt nur die hellgrünen feinen Blätter und die Herzchen des Kopfsalates, wäscht diese rein und gibt sie in einen Durchschlag oder Seiher, damit das Wasser abläuft. Während dem mischt man Essig, Salatöl, Salz und Pfeffer in einer tiefen Schüssel gut durcheinander, gibt den Salat hinein und vermengt Alles gehörig. Der Salat darf aber nicht in der Schüssel zu Tisch gebracht werden, in welcher er angemacht wurde, sondern wird in einer Salatschüssel (Salatiere) angerichtet. Sehr angenehm ist der Salat, wenn man Eier hart kocht, dieselben halbirt oder in vier Theile schneidet und den Salat damit ziert.

368. Kopfsalat auf andere Art.

Nachdem der Salat rein geputzt und gewaschen ist, läßt man ihn gut ablaufen und gibt ihn in eine tiefe Schüssel. Dann zerdrückt man zwei hart gekochte Eier mit einer Gabel, schneidet einige frisch gekochte Kartoffeln feinblätterig und gibt sie zum Salat in die Schüssel, ebenso nach einander Senf, Essig, Oel, Salz und Pfeffer, und mengt dieß mit dem Salat gut durcheinander.

369. Kopfsalat mit Eiersauce.

Ist der Salat rein geputzt und gewaschen, läßt man ihn in einem Seiher gut ablaufen. Dann verrührt man vier hartgekochte Eidotter mit etwas Oel ganz fein, gibt einen Löffel Senf, Essig, Salz und Pfeffer daran, und, will man ihn besonders scharf haben, eine Prise spanischen Pfeffer, verrührt Alles gut, gibt den Salat hinein, mengt ihn gut durcheinander und servirt ihn.

370. Kopfsalat mit Speck.

An den rein geputzten und gewaschenen Salat gibt man ein wenig gelb gerösteten Speck, etwas Pfeffer, Essig und Salz, mengt es gut durcheinander und bringt den Salat dann sogleich zu Tische.

371. Grüner Feldsalat.

Wird rein ausgesucht und wenigstens zwei- bis dreimal aus frischem Wasser gewaschen, dann mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer angemacht und mit hart gekochten Eiern garnirt zu Tische gegeben.

372. Endiviensalat.

Man nimmt von demselben nur die gelben Blätter, schneidet sie nudelartig, wässert sie und gibt sie in einen Durchschlag zum Ablaufen. Dann macht man den Endiviensalat mit Essig, Oel und Salz an und gibt ihn schnell zu Tisch, damit er sein schönes Ansehen behält.

373. Kartoffelsalat.

Man schneidet die weich gesottenen Kartoffeln (nicht heiß, weil sie sonst zerfallen) feinblätterig, gießt Essig, Oel oder noch besser warmes Gänsefett daran, gibt Pfeffer, Salz, feingeschnittene Zwiebeln dazu, mengt den Salat mit zwei Eßlöffeln durcheinander und füllt ihn in

die zum Auftragen bestimmte Schüssel. Es ist sehr gut, wenn man ihn eine Viertelstunde vor dem Anrichten warm stellt; in diesem Falle muß er aber vor dem Anrichten noch einmal durcheinander gemengt werden.

374. Kartoffelsalat mit Speck.

Man schäle gesottene noch warme Kartoffeln, schneide sie in Scheiben, gebe einen kleinen Löffel fein geschnittene Zwiebeln, Essig, Oel, Salz und Pfeffer und ein Stück in kleine Würfel geschnittenen Speck, welcher geröstet ist, daran, menge Alles gut durcheinander, stelle ihn vor dem Auftragen noch ein wenig warm und gebe ihn dann zu Tische.

375. Kartoffelsalat mit Häring.

Der Häring wird in Milch und Wasser eine Stunde eingeweicht, geklopft, die Haut abgezogen, zertheilt, von den Gräten befreit, in kleine Würfel geschnitten und unter den fertigen Kartoffelsalat gemischt. Es darf nur sehr wenig Salz zum Salat genommen werden, da er sonst zu scharf würde.

376. Italienischer Salat.

Weich gekochte Kartoffeln werden in Scheiben, und zwei abgeschälte Aepfel in kleine Würfel geschnitten, ebenso ein Stück kalter Kalbsbraten, zwei hartgesottene Eier, drei bis vier Scheiben eingemachte rothe Rüben (Rannen), vier bis sechs ausgegrätete Sardellen, ein ditto ausgegräteter Häring. Hiezu gibt man einen Kaffeelöffel Kapern, zwei Löffel feinen Senf, einen kleinen Löffel fein geschnittene Zwiebeln, Essig, Oel, Salz und Pfeffer, mengt Alles gut durcheinander, füllt den Salat in die zum Auftragen bestimmte Schüssel, stellt oben den Häringskopf darauf und gibt ihn so zu Tische. Man kann auch drei bis vier eingemachte Essiggurken in Scheibchen geschnitten darunter mischen.

377. Italienischer Salat auf andere Art.

Ein Stück Kalbsbraten, ein Stück Pöckelzunge, ein Stück Hammelbraten oder Rindfleisch, ein Häring, einige Sardellen, Bricken, ein Pfund marinirter Aal, drei bis vier Essiggurken, rothe eingemachte Rüben, Alles in Würfel geschnitten, ein Löffel Kapern, ein Löffel Senf, Oel, Essig, eine Zwiebel fein geschnitten, etwas spanischer Pfeffer, auch etwas Oliven, wird Alles gut vermengt und so zu Tische gebracht.

378. Salat von grünen frischen Bohnen.

Zarten kleinen Bohnen werden an beiden Seiten die Fäden abgezogen, die Bohnen fein länglich geschnitten. (Je frischer die Bohnen gepflückt sind, desto schöner grün bleiben sie.) Nun macht man Wasser mit etwas Salz kochend, gibt die Bohnen hinein und siedet sie so lange bis sie weich sind, dann schüttet man sie in einen Durchschlag, kühlt sie mit frischem Wasser ab, läßt das Wasser davon ablaufen, gibt sie in eine Schüssel, worin man Essig, Oel, Pfeffer, Salz und einen Theelöffel fein geschnittene Zwiebel gut vermischt hat und mengt dann die Bohnen mit zwei Löffeln gut durcheinander.

379. Salat von Wachsbohnen.

Werden ebenfalls an beiden Seiten die Fäden abgezogen, gewaschen, in Würfel geschnitten, und in kochendem Salzwasser gesotten; sind sie weich, in einen Durchschlag gebracht, mit frischem Wasser abgekühlt und nach eingetretenem Erkalten verfahren wie unter Nr. 378 angegeben ist.

380. Salat von dürren weißen Bohnen.

Die Bohnen werden eine Nacht vor dem Gebrauch in frischem Wasser eingeweicht; des andern Tages setzt

man sie mit Wasser und Salz zum Feuer und läßt sie weich kochen. Dann gießt man das Wasser ab, läßt sie erkalten und macht sie mit Salz, Pfeffer, Zwiebel, Essig und Oel zu einem Salat an.

381. Spargelsalat.

Schöner, dicker, frisch gestochener Spargel wird ohngefähr bis zur Hälfte von unten abgeschabt und etwas abgeschnitten, gewaschen, zusammengebunden und in siedendem Salzwasser weich gekocht, dann mit einem Fischlöffel sorgfältig herausgehoben, auf eine lange Platte gelegt, der Faden abgelöst und entfernt, mehrmals mit frischem Wasser übergossen und dann zum gänzlichen Erkalten zurückgestellt. Ist der Spargel kalt, wird er mit einer Mischung von Essig, Oel, Pfeffer und Salz mehrmals sorgfältig übergossen, daß die Köpfe nicht abbrechen.

382. Spargelsalat auf andere Art.

Frisch gestochener dünner Spargel wird ungefähr vom Kopf bis zur Hälfte in kleine Stückchen geschnitten, in Salzwasser weich gekocht und kalt abgeschwemmt, dann ebenfalls mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz gut durcheinander gemacht.

383. Schwarzwurzeln als Salat.

Sind dieselben rein geschabt, wirft man sie in eine Mischung von kaltem Wasser und Milch, damit sie weiß bleiben, nimmt sie, nachdem die letzte Wurzel abgeschabt ist, heraus, und kocht sie in Wasser mit etwas Salz weich, schüttet sie auf einen Seiher zum Ablaufen und schwemmt sie mit kaltem Wasser ab. Sind sie kalt, gibt man sie in eine Schüssel und übergießt und vermengt sie mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer.

384. Hopfensalat.

Die kleinen Hopfensprossen werden im Frühjahr abgeschnitten, jedoch nur fingerlang, geputzt, indem man unten ein wenig abschneidet, rein gewaschen und in kochendem Salzwasser weich gekocht (gerade so weich als Spargel), dann schüttet man den Hopfen auf einen Durchschlag und kühlt ihn mit frischem Wasser ab. Salz, Pfeffer, Essig und Oel macht man in einer Schüssel gut durcheinander und gibt den Hopfen hinein. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß die Köpfe nicht abbrechen.

385. Salat von Blumenkohl.

Schöner weißer Blumenkohl wird von den grünen Blättchen sorgfältig befreit, so daß die Rosen ganz bleiben, die Stiele werden zur Hälfte abgeschnitten und abgeschält. Alsdann wird er in vorher siedend gemachtem Salzwasser weich gekocht, dann mit einem Löffel heraus gehoben und in eine Salatschale zum Auskühlen gelegt. Indessen mischt man Salz, Pfeffer, Essig und Oel in einer Schüssel gut durcheinander und übergießt den Blumenkohl einigemale damit, wobei sehr Acht gegeben werden muß, daß die Rosen nicht beschädiget werden.

386. Salat von rothen Rüben.

Die rothen Rüben werden oben und unten zugeputzt, gewaschen, im Wasser weich gekocht, noch warm abgeschält, in einem Topf in feine Blätter geschnitten, gesalzen, eine Prise Kümmel daran gegeben. Dann gießt man so viel Essig darauf bis sie damit bedeckt sind und bewahrt sie an einem kühlen Ort, gut zugedeckt, auf.

387. Salat von geriebenem Rettig.

Der Rettig wird gewaschen, abgeschält und auf dem Reibeisen fein gerieben, dann ausgedrückt, mit Pfeffer,

Salz, Essig und Oel angemacht und zu Tisch gegeben. Man kann ihn auch mit Saft von rothen Rüben (Rannensaft) roth färben.

388. Rettigsalat auf andere Art.

Nicht zu großer Rettig wird gewaschen, abgeschält, in feine Blätter aufgeschnitten, in einer Schüssel eingesalzen, gut durcheinander gemischt und eine halbe Stunde stehen gelassen. Dann gießt man das Salzwasser ab, gibt Pfeffer, Essig und Oel daran und mengt Alles gut durcheinander.

389. Radieschensalat (Monatrettige).

Hiezu sind die rothen Monatrettige am schönsten. Nachdem sie rein gewaschen sind, schneidet man dieselben in feine Blättchen, salzt sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten gut ein, mischt sie durcheinander und läßt sie stehen, dann gießt man das Salzwasser davon ab, gibt Essig, Oel und Pfeffer daran und mengt Alles gut durcheinander. Man kann diesen Salat auch mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

390. Krautsalat.

Von einem Weißkrautkopf werden die äußeren grünen Blätter entfernt, die inneren gelben von den Rippen befreit, fein nudelartig geschnitten, mit kochendem Salzwasser einmal übergossen, dann Schwein- oder frisches Gänsefett warm gemacht, Salz, Essig und Pfeffer daran gegeben, Alles gut mitsammen vermengt und eine Viertelstunde an einen warmen Ort gestellt.

391. Krautsalat auf andere Art.

Ist das Kraut fein geschnitten, macht man Essig, mit in Würfel geschnittenem Speck heiß, gießt dieß dar-

über, macht den Salat mit Salz und Pfeffer an und gibt ihn zu Tische.

392. Krautsalat auf dritte Art.

Das Kraut wird nudelartig geschnitten, dann röstet man Speck gelb, gießt Essig daran, läßt das Kraut mit etwas Salz eine Viertelstunde darin dünsten und gibt den Salat zu Tische.

393. Selleriesalat.

Die Selleriеköpfe werden rein geputzt, gewaschen und weich gesotten, in kaltes Wasser gelegt, die Haut abgeschält, nach gänzlichem Erkalten in messerrückendicke Scheiben geschnitten, auf eine flache Salatplatte gelegt, mit einer Mischung von Essig, Oel, Salz und Pfeffer mehrmals übergossen.

394. Brunnenkreßsalat.

Die Brunnenkresse wird von den Stielen befreit, rein gewaschen und mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer angemacht.

395. Gurkensalat.

Man schält die Gurken sorgfältig (da sie sonst bitter schmecken), schneidet oder hobelt sie in feine Blättchen, salzt sie, gibt Pfeffer, Salz, Essig und Oel daran, und mengt Alles gut durcheinander. Man kann sie auch mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen und etwas spanischen Pfeffer dazu geben.

396. Kalter Meerrettig.

Der Meerrettig wird eine Stunde in frisches Wasser gelegt, rein abgeschält, dann auf dem Reibeisen gerieben. Man kann auch zwei oder drei Borsdorfer Aepfel darunter reiben. Dann macht man ihn mit Essig, Oel Salz, Pfeffer und etwas Zucker an. Orangenzucker und der Saft derselben verleiht ihm einen lieblichen Geschmack.

397. Salat von Ochsenmaul.

Das Ochsenmaul wird rein gewaschen, dann in Essig und Salzwasser weich gesotten, nach gänzlichem Erkalten ausgebeint, halbfingerdick nudelartig geschnitten, Salz, Pfeffer, Essig und Oel und eine abgeschälte, fein geschnittene Zwiebel daran gegeben und gut vermengt.

Compote.

---

398. Aepfelcompot mit Johannisbeeren und Weichseln.

Hiezu eignen sich große Borsdorfer oder Weinborsdorfer am besten. Dieselben werden fein geschält, das Kernhaus herausgestochen, so daß der Apfel ganz bleibt. In einen Tiegel oder Kasserol wird ein halbes Glas Wein, etwas Wasser, Zucker nach Belieben, gegeben, die Aepfel neben einander hineingesetzt, zugedeckt und langsam weich gedünstet, jedoch nicht zu weich, damit sie nicht zerfallen.

Dann hebt man sie mit einem Löffel sorgfältig auf eine Compotschale, gibt auf jeden Apfel etwas eingesottene Johannisbeeren oder eine Weichsel, gießt den Saft darüber und läßt sie kalt werden. Will man das Compot besonders fein haben, läßt man den Saft noch eigens mit einem Stückchen Zucker und einem Löffel Wein dick einkochen und gibt ihn über die Aepfel, welche man an einen kühlen Ort stellt und sulzen läßt.

399. Aepfelcompot auf andere Art.

Große gute Aepfel werden geschält, in vier Theile zerschnitten, vom Kernhaus befreit, in Zucker, Wasser

10*

und etwas Wein nicht ganz weich gedünstet, damit die Schnitze ganz bleiben. Hierauf nimmt man sie mit einem Löffel heraus, richtet sie pyramidenförmig auf die Compotschale, läßt den Saft gut einkochen, gießt ihn über die Aepfel und stellt diese an einen kühlen Ort. Man kann sie mit Weinbeeren oder eingesottenen Johannisbeeren garniren.

400. Verrührtes Aepfelcompot. (Marmelade.)

Schöne große Rubinen, Breitlinge oder auch Borsdorfer werden fein geschält, zerschnitten, vom Kernhaus befreit, mit Wein, Wasser, Zucker und einer kleinen Citronenschale weich gekocht, alsdann zwei Löffel rein gewaschene Weinbeeren daran gegeben, gut verrührt und auf eine Compotschale angerichtet. Man passirt die Aepfel, sobald sie weich sind, auch wohl durch ein Sieb, jedoch gewöhnlich nur dann, wenn eine weniger feine Sorte Aepfel verwendet wurde. Man kann das Compot sowohl warm als kalt zu Geflügel oder Mehlspeisen geben.

401. Birnencompot.

Gute Kochbirnen schält man ab, läßt die Stiele daran, wirft die Birnen sogleich in frisches Wasser, damit sie weiß bleiben; dann gießt man rothen Wein, Wasser und Zucker in einen Tiegel oder Kasserol, setzt die Birnen neben einander hinein und dünstet sie weich, hebt sie dann auf die bestimmte Schüssel, kocht den zurückgebliebenen Saft dick ein und gießt ihn über die Birnen. Es sieht schön aus, wenn man den Saft vor dem Uebergießen mit etwas Himbeersaft untermischt oder einen Kaffeelöffel aufgelöste Cochenille mitkochen läßt, welche den Birnen eine schöne rothe Farbe gibt. Der Himbeersaft darf aber nicht mitgekocht werden, weil er sonst die Farbe verliert.

402. Birnencompote auf gewöhnliche Art.

Zwölf bis fünfzehn Birnen werden fein geschält, in vier Theile zerschnitten, vom Kernhaus befreit, mit etwas Wein, Wasser, drei bis vier Stückchen Zucker, einer Zimmtrinde und einer kleinen Citronenschale zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Dann röstet man vier Löffel Mehl mit Butter und einem kleinen Stückchen Zucker hellgelb, gießt dieses Einbrenn mit dem Absud der Birnen auf, gibt es an die Birnen und kocht diese nochmals auf. Im Falle sie zu dick werden sollten, gibt man einen Löffel kochendes Wasser nach.

403. Prünellen.

Alle gedörrten Früchte müssen mehrmals durch heißes Wasser gewaschen werden. Beim Kochen nimmt man auf ein Pfund Früchte zehn bis zwölf Loth Zucker, Wasser und Wein nach Belieben, ein Zimmtrindchen oder eine kleine Citronenschale, läßt die Prünellen darin weich kochen und läßt sie im Safte kalt werden.

NB. Compote von gedörrten Früchten werden zu Mehlspeisen warm, und zu Braten kalt servirt.

404. Getrocknete Kirschen

werden ebenso wie die Prünelleu, Nr. 403, behandelt.

405. Compot von getrockneten Zwetschgen.

Die dürren Zwetschgen werden in heißem Wasser rein gewaschen, dann mit Wasser, Wein nach Belieben, einem Zimmtrindchen und einer Citronenschale zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Man gießt sie auf eine Compotschale oder runde Schüssel und gibt sie so zu Tische.

406. Frisches Zwetschgencompot.

Reife große Zwetschgen werden aufgeschnitten, von den Steinen befreit, dann mit Zucker zum Feuer ge-

setzt, weich gekocht, in die Compotschale gegossen und nach Belieben kalt oder warm zu Tische gegeben.

407. Zwetschgencompot auf andere Art.

Schöne reife Zwetschgen legt man in siedendes Wasser, zieht ihnen die Haut ab und gibt sie in kaltes Wasser, dann legt man sie heraus, befreit sie von den Steinen und kocht sie mit einer Obertasse Wasser und gestoßenem Zucker weich.

408. Zwetschgencompot auf dritte Art.

Ein Stück Zucker und eine Obertasse Wasser läßt man kochend werden, gibt dann große reife Zwetschgen hinein und läßt sie bis zum Aufspringen kochen. Dann legt man sie heraus, kocht die Sauce gut ein und gießt dieselbe über die Zwetschgen.

409. Reineclauden.

Schöne, nicht zu reife Reineclauden, werden in warmes Wasser gelegt, abgeschält, in Zucker und etwas kochendem Wasser zwei bis dreimal schnell aufgekocht, herausgelegt, der Saft dick eingekocht und über die Reineclauden gegossen.

410. Mirabellen.

Werden nicht abgeschält; sonst ist dasselbe Verfahren wie bei den Reineclauden Nr. 409, zu beobachten.

411. Aprikosencompot.

Zehn bis zwölf nicht zu reife Aprikosen werden abgeschält, in der Mitte durchgeschnitten, vom Steine befreit, Zucker und etwas Wasser kochend gemacht und die Aprikosen darin gedünstet. Wenn sie weich sind, werden sie mit einem Löffel auf die Compotschale gelegt, der Saft noch dick eingekocht und die Früchte damit übergossen.

412. Pfirsichcompot.

Dasselbe wird ebenso bereitet, wie das Aprikosencompot Nr. 411, muß aber langsamer gedünstet werden, da die Pfirsiche, wie alle feinen Obstgattungen, sehr schnell verkochen. Wenn sie schön weiß bleiben sollen, gibt man etwas Citronensaft dazu.

413. Quittencompot.

Schöne, gelbe, mittelgroße Quitten werden fein geschält, in vier oder sechs Theile zerschnitten, sogleich in kaltes Wasser geworfen, Wasser und Zucker kochend gemacht, die Schnitze hinein gethan und nicht zu weich gekocht. Dann stellt man sie mit dem Safte über Nacht an einen kühlen Ort. Am andern Tag gießt man den Saft ab, kocht ihn dick ein und gibt ihn über die Quitten, welche sich lange aufbewahren lassen. (Quittenbirnen sind immer den Quittenäpfeln vorzuziehen.)

414. Quittencompot auf andere Art.

Reife Quitten werden geschält, in schöne gleichmäßige Schnitze zerschnitten, sogleich in frisches Wasser gelegt, hierauf in kochendem Wasser etwas abblanschirt. Dann läßt man viel Zucker und etwas Wasser kochend werden, kocht die Quitten ein wenig darin, legt sie auf eine Compotschale, kocht den Saft dick ein und gibt ihn über die Schnitze.

415. Erdbeercompot.

Man läutert Zucker mit etwas Wasser, gibt die reifen Erdbeeren hinein, schwingt sie einigemal und gibt sie nach dem Erkalten in einer Compotschale zu Tisch. Auch mit einem Gläschen Arak sind sie gut und für alte Leute zu empfehlen.

416. Erdbeercompot auf andere Art.

Frisch gepflückte reife Erdbeeren werden gut mit feingestoßenem Zucker und einem Glas Wein übergossen und als Dessert gegeben.

417. Kirschencompot.

Von einem Pfund frischen Kirschen werden die Stiele abgepflückt, die Kirschen mit Wasser, Wein, einem Stückchen ganzen Zimmt und einer Citronenschale weich gekocht und warm zu einer Mehlspeise, oder kalt zu Braten gegeben.

418. Weichselncompot.

Die Weichseln werden von den Stielen befreit, mit viel Zucker und etwas Wasser gedünstet und wie mit den Kirschen verfahren.

NB. Gewöhnlich geben gute Früchte so viel Saft, daß der Zusatz von Wasser wegbleiben darf.

419. Stachelbeercompot.

Noch nicht ganz reife Stachelbeeren werden von den Stielen befreit und einzeln mit einem Tuche abgeputzt, einmal mit heißem Wasser übergossen, dann mit Zucker, Wein und Wasser ein wenig gekocht (nicht zu weich), mit einem Löffel herausgehoben, der Saft dick eingekocht und über die Beeren gegossen.

420. Orangencompot.

Schöne reife Orangen werden in zweimesserrückendicke Scheiben geschnitten, die Kerne entfernt, auf die Compotschale gelegt, dick mit feinem Zucker bestreut, mit Wein übergossen und so zu Tisch gegeben.

421. Orangenschnitze.

Jede Orange wird sammt der Schale in vier bis sechs Theile geschnitten, alsdann Zucker mit Wasser ge-

läutert und die Schnitze ein wenig darin gekocht. Dann legt man sie in eine Schüssel heraus, gießt den Saft darüber und deckt sie gut zu. Man kann sie in diesem Zustande lange aufbewahren.

422. Holder- (Hollunder-) Mus.

Eine Maß Holder wird von den Stielen befreit, rein gewaschen, in einem Tiegel mit einem Stück Zucker, sechs bis acht frischen Zwetschgen ohne Stein, einem Stück ganzen Zimmt, zwei abgeschälten, in vier Theile geschnittenen Birnen und einem Schoppen Milch weich gekocht. Ist dieß geschehen, wird von zwei Löffel Mehl mit kaltem Wasser ein dünnes Teiglein angerührt und mit dem Mus verkocht.

Fische.

(Krebse, Frösche, Schnecken.)

---

423. Karpfen, blau abgesotten.

Nachdem der Karpfen abgeschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, wird er eingesalzen und mit kaltem Essig ein wenig überspritzt, damit er schön blau wird; dann läßt man ihn eine Stunde ruhen, spaltet ihn der Länge nach und macht von einem drei Pfund schweren Karpfen sechs bis acht Stücke. Hierauf gibt man in einen Tiegel guten, nicht zu scharfen Essig, oder halb Essig, halb Wasser, eine große in Scheiben geschnittene Zwiebel, eine Citronenscheibe und eine kleine Citronenschale, ein Lorbeerblatt, zwei ganze Nelken und drei bis vier Pfefferkörner. Läßt Alles siedend werden, gibt den Fisch hinein und läßt ihn weich kochen, nimmt ihn dann heraus, legt

ihn in eine Schüssel, läßt den Essig noch eine halbe Stunde kochen, sollte er zu scharf sein, gießt man etwas Wasser dazu, gießt die Sauce durch ein Sieb über den Fisch und garnirt ihn mit Citronenscheiben.

424. Karpfen in brauner Sauce.

Man schuppe und wasche den Karpfen rein, beim Ausnehmen fange man das Blut in ein wenig Essig auf, salze ihn gut, spalte ihn in der Mitte der Länge nach, schneide ihn dann quer in beliebige Stücke. In Essig, mit etwas Wasser verdünnt, gebe man eine große Zwiebel in Scheiben geschnitten, eine Citronenschale, Pfefferkörner, Nelken, ein Lorbeerblatt, Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe und lasse dies siedend werden, lege den Fisch hinein und koche ihn weich. Während dem lasse man ein Stück Butter, besser noch Schmalz, in einem Tiegel zerschleichen, rühre soviel Mehl hinein, als es annimmt, gebe ein Stückchen Zucker hinein und lasse es schön braun rösten, während man es fleißig umrührt. Dann gießt man den Essig, worin der Fisch gesotten, durch einen Seiher an das Einbrenn, einen Löffel nach dem andern, unter beständigem Rühren und zwar so viel, bis es eine flüssige Sauce ist. Diese läßt man gut auskochen; kurze Zeit vor dem Anrichten gibt man das Blut an die kochende Sauce. Den Fisch legt man warm auf die Schüssel und gießt die Sauce darüber.

425. Gebackener Karpfen.

Nachdem der Karpfen geschuppt, ausgenommen, gewaschen, gut mit Salz und Pfeffer eingerieben ist, wird er in beliebige Stücke zerschnitten und eine Stunde stehen gelassen. — Dann werden ein oder zwei Eier gut verklopft, etwas gesalzen, der Fisch darin umgewendet und mit einer Mischung von Semmelbröseln

und Mehl bestreut. Man bäckt ihn aus heißem Schmalz schön braun.

426. Gebratener Karpfen mit saurem Rahm.

Der geschuppte, ausgenommene Karpfen wird rein gewaschen, gut gesalzen und gepfeffert und ein wenig Muskatnuß darauf gerieben. Dann macht man der Länge nach einige Einschnitte in den Fisch und spickt ihn mit dünngeschnittenen Sardellen und Speck. In eine flache Bratpfanne gebe man alsdann zwei große abgeschälte Zwiebeln, eine Scheibe Citronenmark, eine Citronenschale, eine Petersilienwurzel, Alles fein geschnitten, ein schwarzes Brodrindchen, etwas Fleischbrühe und etwas Essig. Damit der Fisch nicht zu weich wird, wird er auf eine kleine hölzerne Leiter gelegt und mit dieser in die Bratpfanne gegeben, dann mit kleinen Stückchen Butter belegt, und bei sehr rascher Hitze gebraten, während man ihn hie und da mit ein wenig saurem Rahm begießt. Er ist bald fertig; dann wird er sorgfältig auf eine gewärmte Platte gelegt, und zugedeckt, damit er warm bleibt.

Die Zwiebeln läßt man gelb werden, staubt einen Löffel Mehl daran, fügt zwei Sardellen bei, gießt an Fasttagen Erbsenabsud, sonst Fleischbrühe, daran und läßt Alles gut auskochen. Die Sauce säuert man noch mit etwas Citronensaft oder Essig, passirt sie durch ein Sieb über den Fisch. Sollte derselbe kalt geworden sein, so darf man ihn kurz vor dem Anrichten nur noch einmal in die Bratpfanne legen und ein wenig wärmen.

427. Blau abgesottener Hecht.

Der Hecht wird abgeschuppt, ausgenommen, rein gewaschen, mit Salz eingerieben, nicht gespalten, sondern nur quer in dreifingerbreite Stücke zerschnitten und dann ebenso verfahren wie bei dem Karpfen, Nr. 423. Kann

aber auch in einer Fischwanne ganz gekocht und so servirt werden.

428. Hecht in Buttersauce.

Der Hecht wird abgeschuppt, ausgenommen, rein gewaschen, mit Salz eingerieben, in Stücke zerschnitten, doch so, daß Kopf und Schweif noch ganz sind, auch der Leib darf nicht gespalten werden. Hat man eine Fischwanne, so kann man ihn auch ganz geben. Dann wird Essig, Zwiebeln, Citronenmark und etwas Citronenschale, Nelken, Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe und Pfefferkörner kochend gemacht und der Hecht darin weich gekocht. Hierauf macht man weiße Buttersauce (Nr. 234), rührt sie mit dem Essig, worin der Fisch gesotten wurde, zu einer dünnen Brühe und läßt Alles zusammen gut aufkochen. Endlich wird der Fisch auf eine Platte oder in eine Schüssel gelegt und die Sauce mit drei Eidottern legirt, darüber gegeben.

429. Hecht, gebraten und gespickt.

Der Hecht wird abgeschuppt, ausgenommen, rein gewaschen und gut mit Salz eingerieben. Nach Verlauf einer Stunde macht man der Länge nach zwei bis drei Einschnitte in denselben, wiegt dann sechs bis acht Sardellen mit etwas Petersiliengrün und einer kleinen Zwiebel fein und füllt hiermit die gemachten Einschnitte aus. Alsdann schneidet man in eine lange flache Bratpfanne zwei große abgeschälte Zwiebeln, eine Citronenscheibe und etwas Citronenschale, sowie drei bis vier Sardellen, gießt ein wenig Essig und Fleischbrühe daran, gibt eine kleine Holzleiter oder Bratrost hinein und legt den Hecht darauf. Der Fisch wird mit drei bis vier kleinen Stückchen Butter belegt und langsam gebraten. Damit derselbe weich bleibt, wird er hie und da mit einem Löffel sauren Rahm begossen, und wenn er fertig

ist, herausgelegt. Alsdann staubt man die Zwiebeln, welche gelb sein müssen, mit Mehl an, gießt Fleischbrühe oder Erbsenabsud daran, kocht Alles gut zusammen auf, läßt den Fisch in der Bratpfanne gut warm werden, gibt ihn auf eine Platte und richtet die Sauce durch ein Sieb darüber an.

430. Hecht, gebacken.

Ist der Hecht abgeschuppt und ausgenommen, so wird er gut mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Stücke geschnitten, in verklopftem Ei umgewendet. Dann vermengt man Bröseln mit etwas Mehl, bestreut jedes Stück damit und bäckt sie aus heißem schwimmenden Schmalz schön braun.

431. Hecht in Salzwasser abgesotten mit geschwungener Buttersauce.

Der drei bis vier Pfund schwere, einen Tag abgelegene Hecht eignet sich hiezu am besten. Nachdem derselbe abgeschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, läßt man ihn, gut gesalzen, eine Stunde ruhen. Alsdann wird er in einem Tiegel oder Kasserol rund zusammengebogen, so viel kaltes Wasser darauf gegossen, daß es ihn bedeckt, dieses Wasser gut gesalzen und so langsam einmal aufkochen lassen. Man zieht ihn dann vom Feuer, da er leicht versiedet und das schöne Ansehen verliert. Wenn er fertig ist, gießt man einen Schoppen kaltes Wasser darauf und läßt ihn ein wenig stehen, damit er wieder erstarrt.

Buttersauce zu bereiten gibt man ein Viertelpfund Butter mit zwei Löffel Fischwasser und einem halben Kaffeelöffel fein gewiegtem Petersilienkraut in ein Messingpfännchen, läßt es unter beständigem Schütteln auf offenem Feuer zum Kochen kommen. Hat es einigemale gut aufgekocht, ist die Sauce fertig. Der Fisch wird auf einer

runden Platte angerichtet, das Wasser davon abgegossen, kleine runde Kartoffeln hineingelegt, der Fisch und die Kartoffeln mit der Buttersauce übergossen und so zu Tische gegeben.

432. Schill, Scheid und Huch.

Nachdem diese Sorten Fische abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen und gut eingesalzen sind, werden sie in kochendem Salzwasser einmal aufgekocht, sind sie fertig, wird kaltes Wasser darauf gegossen, vom Feuer gestellt und mit der vorbeschriebenen geschwungenen Buttersauce (Nr. 431) übergossen und zu Tisch gegeben.

433. Forellen, blau abgesotten.

Es ist Hauptforderniß, daß die Forellen kurz vor der Zubereitung noch gelebt haben, denn nur dann werden sie im Kochen schön blau. Wenn sie geputzt und ausgenommen sind, salzt man sie gut ein, biegt sie rund zusammen, gießt in einen runden Tiegel oder Kasserol soviel Weinessig, daß sie bedeckt werden; sollte der Essig zu scharf sein, gießt man etwas Wasser daran. Gebe abgeschälte in Scheiben zerschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, zwei Nelken, vier Pfefferkörner, eine Citronenschale hinein, lasse Alles kochend werden und lege die Forellen alsdann hinein. Sind dieselben weich, legt man sie auf eine runde Platte, garnirt sie mit etwas Petersiliengrün, gießt etwas Essig mit Zwiebeln darüber und gibt sie zu Tische. Man servirt dazu in Salzwasser gekochte, abgeschälte, runde und nicht zu große Kartoffeln, sowie ein Stück frische Butter auf einem eigenen Teller oder Plättchen. Nach Belieben gibt man auch Buttersauce dazu wie beim Hecht (Nr. 234).

434. Gebackene Forellen.

Wenn sie rein geputzt und zusammengebogen sind, werden sie in verklopftem Ei und Bröseln umgewendet

und ganz in heißem schwimmenden Schmalz schön braun gebacken.

435. Aal, blau abgesotten.

Der Aal wird, nachdem er getödtet ist, beim Kopf an einem Nagel aufgehängt, die Haut am Kopf rings-um abgeschnitten und über den ganzen Fisch abgezogen, dann erst wird derselbe mit Salz und Pfeffer eingerieben. Nachdem er vorsichtig ausgenommen ist, damit die Galle nicht zerdrückt wird, schneidet man den Aal in kleine Stücke und verfährt damit wie mit den Forellen, (Nr. 433).

436. Gebratener Aal.

Ist dem Aal die Haut (wie unter Nr. 435 näher beschrieben) abgezogen, wird derselbe ausgenommen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Stücke zerschnitten, jedes mit einem Stückchen Salbeiblatt eingebunden. Alsdann gibt man dieselben in einen Tiegel und brät sie mit etwas Butter und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln; man wendet den Aal hiebei einmal um. Ist er fertig, wird Salbei und Faden entfernt und der Aal auf eine Platte gelegt. An die Zwiebeln drückt man etwas Citronensaft, gießt ein wenig Fleischbrühe zu, kocht sie noch ein wenig auf und gießt sie durch ein Sieb über den Fisch. Dazu gibt man zerschnittene Citronen oder man garnirt den Fisch mit Citronenscheiben oder Citronenschnitzen.

437. Rutten in weißer Sauce.

Nachdem die Rutten ausgenommen und abgewaschen sind, werden sie mit etwas Essig, Fleischbrühe oder Erbsenabsud, Citronenschale, zwei Nelken, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und einer gelben Rübe gesotten. Dann wird von einem Stückchen Butter

und einem Löffel Mehl ein hellgelbes Einbrenn bereitet, mit der Brühe vom Fisch dasselbe aufgegossen, gut ausgekocht, durch ein Haarsieb geschüttet, mit zwei Eidottern legirt und über den Fisch gegeben.

438. Schellfisch.

Ist derselbe eine Stunde gewässert, so wird er mit frischem Wasser und etwas Salz zum Feuer gesetzt und einmal aufgekocht, ist er weich, das Wasser abgegossen, dann mit zerlassener Butter und gesottenen Kartoffeln zu Tisch gebracht.

439. Gekochte Krebse.

Dieselben werden rein gewaschen, vom Darm befreit, indem man das Mittlere des Schweifes so schnell wie möglich herausdreht. Man wählt hiezu die größten Krebse, macht Wasser mit Salz, drei bis vier Pfefferkörnern und Kümmel kochend, wirft die Krebse und einen Büschel Petersiliengrün hinein und läßt sie sieden, bis sie schön roth sind. Dann belegt man eine ovale Platte mit einer Serviette, legt die Krebse darauf, garnirt sie mit Petersiliengrün und gibt sie warm zu Tische. Man hat hiezu eigene Krebsservietten oder eine Krebsschüssel, auch Krebsformen von Weißblech.

440. Frösche in Schmalz gebacken.

Man schneide den Froschschenkeln die Krallen ab, stecke sie in einander, salze und pfeffere sie ein und bereite einen Brandteig wie folgt: Sechs Löffel Mehl werden mit kochendem Wasser angebrüht, auf dem Feuer zu einem feinen Teig verrührt, ein bis zwei ganze Eier daran gegeben, gesalzen, die Frösche darin umgewendet und aus heißem schwimmenden Schmalz gebacken. Man kann sie auch blos in Ei und Bröseln umwenden und in heißem Schmalz backen. — Dazu gibt man Kraut oder grünen Salat.

441. Frösche in Buttersauce.

Nachdem den Froschschenkeln die Krallen abgeschnitten und dieselben rein gewaschen und ineinander gesteckt sind, röstet man Mehl in Butter hellgelb, füllt es mit Erbsenabsud oder guter Fleischbrühe unter beständigem Rühren auf, gibt eine kleine Citronenschale nebst etwas Citronensaft oder einen Löffel weißen Wein dazu, legt die Frösche hinein und läßt sie kochen bis sie weich sind. Sie sind in einer Viertelstunde fertig.

442. Gedünstete Schnecken.

Große Schnecken werden gewaschen, in kochendem Salzwasser gesotten, sodann läßt man sie, aus dem Wasser genommen, auskühlen. Jede Schnecke wird dann mit einem spitzigen Messer aus ihrem Hause gehoben, in frisches Wasser gelegt, der kleine weiße Stein, sowie die schwarze Haut weggenommen. In einen Tiegel oder Kasserol gibt man ein Stück frische Butter, welche man zerschleichen läßt, und dünstet die Schnecken mit etwas Salz und Pfeffer darin, staubt sie mit einem Löffelchen Mehl an, gibt etwas fein gewiegtes Petersilien- und Körbelkraut dazu, gießt einen Löffel Fleischbrühe daran und läßt sie einigemale aufkochen.

443. Gebratene Schnecken.

Man macht Salzwasser siedend, wirft die Schnecken hinein, und läßt sie fünf Viertelstunden kochen, hebt sie dann mit einer Gabel heraus, entfernt den weißen Stein und die schwarze Haut. Dann werden sie mit Salz abgerieben (abgeschleimt), mit kaltem Wasser einigemale abgewaschen, in einer Schüssel leicht gesalzen und eine Stunde das Salz durchdringen gelassen.

Die Häuschen werden mit Salz abgerieben, gut ausgewaschen, auf ein Brett gestürzt, damit das Wasser herausläuft. Dann werden acht Sardellen, Petersilien-

grün und eine kleine Zwiebel ganz fein gewiegt (zu dreißig Schnecken) vier Loth Butter schaumig abgetrieben, für einen Kreuzer Milchbrodbröseln und zwei Eßlöffel fette Fleischbrühe dazugegeben und Alles gut durcheinander gerührt. Dann gibt man in jedes Schneckenhäuschen haselnußgroß Butter, legt eine Schnecke darauf und drückt sie mit der Fülle fest ein, so daß das Schneckenhaus ganz ausgefüllt ist.

Man stellt sie nun gleichmäßig, die Oeffnung nach oben gekehrt, auf ein Blech und bratet sie eine Viertelstunde. Man gibt hiezu Sauerkraut oder Erbsen-Purée.

444. Gebackene Bücklinge.

Die Bücklinge werden eine Stunde in Milchwasser gelegt, herausgenommen, abgetrocknet, die Haut abgezogen, gespalten, von den Gräten befreit, dann in verklopftem Ei und Semmelbröseln umgewendet und auf einer flachen Pfanne in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön braun gebacken.

445. Bücklinge mit Eiern.

Nachdem man die Bücklinge wie vorher beschrieben, gehörig vorbereitet hat, macht man ein Stück Schmalz auf einer Pfanne heiß, legt die Bücklinge darauf und schlägt dann auf jedes Stück ein Ei (sogenanntes Ochsenauge). Ist es fertig, legt man Bückling und Ei sorgfältig auf eine lange Platte.

446. Bücklinge mit Rühreiern.

Dieselben werden ebenso wie Nr. 444 hergerichtet und in fingerlange Stückchen zerschnitten, auf der Pfanne in Butter flüchtig gebacken. Auf einer runden Platte werden dann Rühreier (Nr. 457), angerichtet und mit den gebratenen Bücklingen garnirt.

447. Stockfisch mit Bröseln und Zwiebeln.

Der Stockfisch wird eine Stunde in Milchwasser gelegt, dann in kochendem Salzwasser aufgekocht und ein wenig in diesem Wasser stehen gelassen. Dann seiht man ihn ab, richtet ihn auf eine Schüssel, entfernt so gut wie möglich die Gräte, macht in einem Pfännchen ein Stückchen Schmalz heiß und gibt einen Löffel fein geschnittene Zwiebeln hinein. Sind die Zwiebeln gelb, gibt man eine Hand voll Semmelbröseln dazu und röstet dieselben dann schön braun, worauf man sie über den Stockfisch gießt.

448. Laberdan.

Derselbe muß wenigstens zwei Tage in frisches Wasser gelegt und das Wasser während dieser Zeit öfter gewechselt werden.

Der Laberdan wird sodann in frischem Wasser zum Feuer gesetzt und langsam gekocht, was meistens in dreiviertel bis einer Stunde geschehen ist. Dann legt man ihn auf eine Platte, und gießt das Wasser ab. Läßt frische Butter zerschleichen und servirt diese, sowie Senf und frisch gekochte Kartoffel eigens dazu.

449. Häringe, auf dem Rost gebraten.

Die Häringe legt man zwei Stunden in Milchwasser, trocknet sie dann mit einem Tuche gut ab, klopft sie mit einem Messer, zieht ihnen die Haut ab, spaltet sie, befreit sie von den Gräten, bestreicht einen Rost mit Oel oder Butter oder wendet die Häringe in zerlassener Butter um und bratet sie auf beiden Seiten schön braun.

450. Häringe, in der Pfanne gebacken.

Sind die Häringe eine Stunde in Milchwasser gelegen, befreit man sie von der Haut, spaltet sie, grätet

sie aus, wendet sie in verklopftem Ei und Semmelbröseln um, macht auf einer flachen Pfanne Schmalz heiß und bäckt die Häringe darin auf beiden Seiten schön braun. — Man servirt Sauerkraut hiezu.

Eierspeisen.

451. Weichgesottene Eier.

Die Eier werden rein gewaschen, Wasser kochend gemacht, die Eier sorgfältig hineingelegt, fünf Minuten darin gekocht, dann herausgenommen, in die Eierbecher gesetzt und zu Tisch gegeben oder auf einen mit einer Serviette belegten Teller gelegt.

452. Wachsweiche Eier.

Man läßt die Eier zehn Minuten im kochenden Wasser sieden und verfährt damit wie mit den obigen.

453. Hartgesottene Eier.

Dieselben läßt man eine gute Viertelstunde sieden, nimmt sie dann heraus, legt sie in frisches Wasser und verwendet sie nach Belieben.

454. Gebackene Eier (sogenannte Ochsenaugen).

Auf einer flachen Pfanne macht man ein Stück Schmalz heiß; während dem schlägt man die Eier auf einen flachen Teller, läßt sie langsam in's Schmalz rutschen, salzt sie ein wenig und läßt sie langsam bei sehr mäßiger Hitze backen, bis das Weiße sich zusammengezogen hat.

Schöner werden diese Eier, wenn man eine Pfanne mit mehreren Vertiefungen hat, sogenannte Eierpfanne, in welche man je ein Stückchen Schmalz gibt, dieß heiß werden läßt und die Eier darin langsam bäckt.

Man nimmt dann jedes behutsam heraus, legt es auf eine Platte oder garnirt das Fleisch oder Gemüse damit.

455. Aufgesetzte Eier mit saurem Rahmguß.

Die Eier werden hart gesotten, abgeschält, der Länge nach halbirt, die Dotter herausgenommen, ein kleines Stückchen Butter mit den Dottern fein abgetrieben, zwei Löffel saurer Rahm, Pfeffer und etwas Salz daran gegeben. Die Eier werden damit eingefüllt, eine ächte weiße Platte mit Butter ausgestrichen, die Eier darauf gelegt, so zwar, daß die Füllung in die Höhe steht. Dann verrührt man einen halben Löffel Mehl mit vier Eidottern, einer Obertasse sauren Rahm, etwas Salz recht gut, gießt diese Masse über die Eier und bratet sie im Rohr heraus. In zehn Minuten sind sie fertig.

456. Verlorene Eier.

Man lasse in einem Pfännchen Salzwasser mit zwei Eßlöffel Essig kochend werden, in welches man die Eier, eines nach dem andern, langsam hineinschlägt und so lange kochen läßt, bis das Weiße zusammengezogen ist; dann nimmt man sie behutsam mit einem Löffel heraus, schneidet sie schön oval zu und verwendet sie nach Belieben.

457. Rühreier.

Sechs ganze Eier werden in einem Topf mit einem Löffel süßen Rahm und Salz gut verklopft; dann werden sechs Loth frische Butter in kleine Stückchen hineingeschnitten, das Ganze in ein Kasserol oder Pfännchen

gegeben und unter beständigem Rühren mit einem Blechlöffel so lange auf dem Feuer gerührt, bis sich eine breiartige Masse gebildet hat, worauf sie auf einer gewärmten Platte angerichtet werden.

458. Rühreier mit Schnittlauch.

Dieselben werden ebenso zubereitet wie die vorstehend beschriebenen. Nur wenn sie fertig sind, werden sie mit geschnittenem Schnittlauch bestreut.

459. Eierkäse.

Vier Eier, eine Obertasse Rahm und etwas Salz werden in einem kleinen Hafen verklopft, derselbe in ein nicht zu heißes Rohr gestellt und so lange anziehen gelassen, bis es eine ganz feste Masse geworden, die sich zerschneiden läßt. Diesen Eierkäse gibt man, in kleine Stückchen zerschnitten, in die Suppe.

460. Eier mit Schinken.

Hat man auf einer flachen Pfanne ein Stück Schmalz heiß gemacht, so legt man handgroße, dünn geschnittene Stückchen Schinken (drei bis vier) darauf, schlägt mehrere Eier (sogenannte Ochsenaugen) darauf und bäckt diese langsam, bis das Eiweiß hart geworden; dann gibt man Beides auf eine gewärmte Platte und servirt es.

461. Rühreier mit Schinken auf andere Art.

Unter die Eiermasse (Nr. 457) werden ein bis zwei Stückchen von gekochtem fein gewiegten Schinken gemischt und bereitet wie Nr. 457. Die Eier dürfen nur wenig gesalzen werden.

462. Eier auf Fleisch.

Uebriggebliebenes, gebratenes Fleisch schneidet man in dünne Stücke, salzt es ein wenig. Nach einer halben

Stunde gibt man auf eine flache Pfanne frisches Rindschmalz, ist es heiß, legt man das Fleisch darauf, bratet es ein wenig, schlägt Eier (sogenannte Ochsenaugen) darauf und verfährt im Uebrigen ebenso wie bei Nr. 460.

Saure Sulzen, farcirtes Geflügel und Pasteten.

---

463. Saure Sulze (Aspik).

Sechs zerhauene Kälberfüße werden mit Abfällen von rohem Kalb- und Rindfleisch, drei großen Zwiebeln, einer in Scheiben geschnittenen gelben Rübe, einer Petersilienwurzel, einem Lorbeerblatt, vier Nelken, sechs Pfefferkörnern, zwei Prisen Almodegewürz (Piment), einer Hand voll Salz, einem Glas weißen Wein, drei Maß Wasser, etwas Fleischbrühe oder noch besser Schüh, (welch letztere eine schöne gelbe Farbe gibt), und mit so viel Essig, bis es hinreichend sauer ist, drei Stunden langsam gekocht. Dann gießt man das Ganze durch ein Sieb in eine Schüssel und läßt es über Nacht an einem kühlen Orte stehen. Am andern Tage nimmt man das Fett mit einem Löffel ganz rein herunter, gibt die Sulze in einen Tiegel oder Kasserol (wobei man den Bodensatz zurückläßt), und läßt sie zerschleichen. Sollte sie nicht sauer oder gesalzen genug sein, gibt man noch etwas Essig oder Salz nach. Ist die Sulze zu hell, so macht man ein Stückchen Zucker mit Wasser in einem Pfännchen braun und gibt es daran. Wenn die Sulze noch nicht ganz heiß ist, wirft man ein ganzes Ei und zwei Eierklar hinein, gibt von einer Citrone den Saft dazu, verrührt es gut und läßt es langsam kochen, bis die Eier geronnen sind.

Dann setzt man sie vom Feuer weg, läßt sie eine Viertelstunde an einem warmen Orte zugedeckt stehen, breitet ein feuchtes Tuch über einen tiefen Hafen, oder bindet es an den vier Füßen eines umgewendeten hölzernen Stuhles fest, stellt einen Topf unter, gießt einen großen Löffel voll darauf und fährt damit fort bis die Sulze ganz durchgelaufen ist. Hierauf wird dieselbe in eine Schüssel gegossen und an einem kühlen Orte zur Verwendung aufbewahrt.

464. Gesulzte Schweineknochen und Ohren.

Man nehme zwei Pfund Schweinefüße in Stücke gehauen, und drei Schweineohren zerschnitten und koche sie mit Essig, Wasser, Salz, Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörnern, zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einer Citronenschale und einigen Wurzeln, gut zugedeckt, ganz weich.

Dann legt man dieselben auf eine ovale Platte heraus, läßt den Essig u. s. w. noch ein wenig kochen, gießt ihn dann durch ein Sieb in eine Schüssel, läßt ihn eine Viertelstunde stehen, nimmt das Fett herunter und gießt dann den Absud über das Fleisch mit Zurücklassung des Bodensatzes. Das Ganze wird zum Sulzen an einen kühlen Ort oder auf Eis gestellt. Will man die Sulze klar haben, klärt man sie ebenfalls wie Nr. 463 gezeigt wurde.

465. Gesulzter Hecht.

Man verwendet hierzu Essig mit Wasser verdünnt, ein Glas weißen Wein, zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Petersilienwurzel, gelbe Rübe, ein Lorbeerblatt, etwas Citronenmark, eine Citronenschale, Salz, einige Pfefferkörner und Nelken. Den Fisch salzt man drei Stunden vorher ein, spaltet ihn der Länge nach und schneidet ihn in Stücke (etwa zwei Finger breit), worauf man ihn in der vorbeschriebenen Sauce weich

kocht und dann in eine tiefe Schüssel gibt. In den Essig gibt man zwei zerhauene Kälberfüße und läßt dieselben darin weich kochen, gießt diese Masse durch ein Sieb, läßt sie eine halbe Stunde stehen, schöpft das Fett rein ab und säuert sie nach Bedarf noch mit Essig oder Salz. Hierauf läßt man diese Sulze in einem Tiegel zerschleichen, gibt zwei Eierklar hinein und rührt sie gut durcheinander; hat sich das Unreine zusammengezogen, so stellt man die Sulze vom Feuer, läßt sie eine Viertelstunde ruhig stehen und gießt sie, wie die vorbeschriebene (Nr. 463) durch ein Tuch.

Dann gießt man sie über den Fisch, so daß derselbe vollständig bedeckt ist, und bringt das Ganze an einen kühlen Ort zum Bestehen. Vor dem Anrichten legt man drei bis vier Citronenscheiben darauf.

Soll sich der gesulzte Hecht zum Stürzen eignen, so muß man soviel Sulze bereiten, daß die Form, die man benützen will, voll wird, und damit die Sulze fester wird, nimmt man mehr (etwa vier) Kälberfüße. Um der Sulze eine schöne gelbe Farbe zu geben, läßt man ein Stückchen Zucker mit etwas Wasser in einem Pfännchen braun werden, löst ihn mit einem Löffel voll Sulze auf, und gibt das unter die übrige Sulze.

Man verfährt dabei wie folgt:

In eine tiefe Form gießt man zweifingerhoch Sulze und läßt sie fest werden, gibt den weich gekochten, inzwischen kalt gewordenen Fisch in der Weise hinein, daß die Haut des Fisches den Boden berührt. Dann läßt man die übrige kalte, noch nicht bestandene Sulze von der Seite hineinlaufen, so daß sie das Ganze bedeckt, und stellt die Form mit der Sulze an einen kühlen Ort oder auf Eis. Ist die Masse dann fest gesulzt, stößt man die Form schnell in heißes Wasser, trocknet sie gut ab und stürzt sie auf eine ovale Platte.

466. Gesulzter Karpfen.

Hiebei wird ebenso verfahren wie mit dem gesulzten Hecht (Nr. 465). Nach Belieben kann man sowohl den Karpfen als auch den Hecht, ganz, ohne ihn zu zerschneiden, sulzen. Das übrige Verfahren bleibt dann ganz dasselbe. Ebenso ist es, wenn man den Fisch vorher zerschneidet und die einzelnen Stücke wieder aneinander fügt. Werden die Fische in einer Form gesulzt, so läßt man den Kopf weg. Beim Auftragen garnirt man den Karpfen mit Aspik (Nr. 463) dreieckig geschnitten oder mit Citronenscheiben.

467. Gesulzter Aal.

Der Aal wird, nachdem er getödtet ist, beim Kopf an einen Nagel aufgehängt, die Haut am Kopf ringsherum abgeschnitten und über den ganzen Fisch gezogen, alsdann ausgenommen, rein gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in zweifingerbreite Stücke geschnitten. Nach einer Stunde gibt man in einen Tiegel oder Kasserol Essig mit etwas Wasser verdünnt, ein Glas weißen Wein, zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, etwas Citronenmark und eine kleine Citronenschale, sowie vier Pfefferkörner und Nelken. Kocht den Fisch darin weich, legt ihn dann auf eine Schüssel heraus. Gibt in den Absud drei zerhauene Kälberfüße, und läßt sie darin weich kochen. Dann gießt man ihn durch ein Sieb. Nach einer halben Stunde nimmt man das Fett rein herunter und gießt die Sulze über den Aal. Den Bodensatz läßt man zurück. Den Aal stellt man an einen kühlen Ort. Will man ihn in einer Form gesulzt haben, so verfährt man wie beim Hecht Nr. 465 angegeben.

468. Gesulzte Forellen.

Wenn die Forellen blau abgesotten sind, legt man sie in eine runde tiefe Schüssel, fügt dem Absud zwei

rein geputzte, zerhauene Kälberfüße und ein Glas weißen Wein bei und läßt ihn so lange kochen, bis die Kälberfüße ganz weich sind. Dann seiht man Alles durch ein feines Sieb, läßt es ein wenig stehen, damit das Unreine sich zu Boden setze und das Fett, welches sich oben sammelt, gut abgehoben werden kann; gießt den Absud in einen Tiegel, wirft unter beständigem Rühren zwei bis drei Eierklar hinein. Fängt die Sulze an rein zu werden, so seiht man sie löffelweise durch ein Tuch. Essig und Salz gibt man nach Gutdünken nach; auch kann man zur Verschönerung der Farbe ein Stückchen Zucker bräunen und daran geben. Ist die Sulze ganz durchgelaufen, so schüttet man sie über die Forellen und läßt sie an einem kühlen Orte über Nacht stehen. Man kann sie auch in einer Form sulzen und stürzen.

469. Gesulzte Hühner.

Essig, etwas Wasser oder Fleischbrühe, Nelken, Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, etwas Citronenmark, zwei zerschnittene große Zwiebeln und eine Petersilienwurzel läßt man tüchtig kochen.

Die Hühner salzt man eine Stunde vorher ein, dressirt sie und kocht sie darin weich; dann legt man sie heraus, tranchirt sie in gleichmäßige Stückchen (Kopf und Krallen läßt man weg) und gibt sie in eine flache Schüssel. An den Absud gießt man ein Gläschen Wein und läßt noch einen zerhauenen Kälberfuß darin weich kochen. Die Sulze wird dann geläutert (siehe Nr. 463) und bei Bedarf noch Essig oder Salz daran gegeben und über die Hühner gegossen.

Man garnirt sie mit ausgezackten Citronenscheiben.

470. Hühner auf gewöhnliche Art gesulzt.

Die Hühner werden mit einem zerhauenen Kälberfuß und mit ganz denselben Zuthaten wie in Nr. 469

gezeigt wurde, gewürzt, weich gekocht, dann herausgenommen, tranchirt und in eine tiefe Schüssel gelegt. Vom Absud nimmt man das Fett mit einem Löffel ab und gießt ihn durch ein Sieb darüber, so daß die Hühner bedeckt sind. Sie werden dann an einen kühlen Ort gestellt.

471. Gesulzter Kapaun.

Nachdem der Kapaun rein gewaschen, ausgenommen, dressirt und gehörig gesalzen ist, läßt man ihn eine Stunde ruhig liegen. Dann dünstet man ihn mit vier Loth Butter, etwas Fleischbrühe, einem Glas Essig, etwas weißen Wein, zwei Zwiebeln in Scheiben geschnitten, einer Petersilienwurzel, zwei Nelken, zwei Pfefferkörnern weich. Der Kapaun wird dann herausgelegt, mit einem Tuch rein abgewischt, zugedeckt und an einen kühlen Ort gestellt. Ist er erkaltet, tranchirt man ihn in kleine Stücke, gießt in eine Form zweifingerhoch Sulze (bereitet nach Nr. 463) und legt nach deren Erkalten den Kapaun, die Bruststücke nach unten, hinein, worauf man von der kalten, aber nicht bestandenen Sulze aufgießt bis die Form voll ist. Man bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf, und stürzt ihn, nachdem er gesulzt ist, auf eine Platte. (Siehe Nr. 465.)

472. Gesulzte Gans.

Eine junge, nicht zu fette Gans wird rein gewaschen, gut gesalzen und zwei Stunden liegen gelassen. Dann gibt man in einen Tiegel mit Wasser verdünnten Essig, Pfefferkörner, Nelken, ein Lorbeerblatt, eine kleine Citronenschale, zwei große in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Wurzeln, drei zerhauene Kälberfüße, nach Belieben auch ein Glas weißen Wein, und kocht die Gans darin ganz weich (der Essig muß die Gans bedecken). Nimmt mit einem Löffel das Fett hie und da ab. Sollte es

zu sehr einkochen, gibt man noch Essig und Wasser nach. Alsdann legt man die Gans heraus, tranchirt sie in beliebige Stücke und legt sie in einen steinernen Hafen oder in eine große tiefe Schüssel. Den Absud läßt man noch ein wenig kochen, gießt ihn dann durch ein Sieb, läßt ihn ruhig stehen, bis sich oben das Fett gesammelt hat, welches man dann rein mit einem Löffel herunternimmt. Die Sulze läßt man zerschleichen, gießt sie dann über die Gans, (den Bodensatz läßt man zurück) und stellt sie an einen kühlen Ort. Vor dem Gebrauche hebt man die Stücke mit der Sulze heraus und legt sie auf eine Platte oder runde Schüssel. Man kann sie vier bis sechs Tage aufbewahren. Gießt man Gänsefett oben darauf, so hält sich die Gans im Winter drei Monate.

473. Hühner mit Mayonaise.

Zwei Hühner werden geputzt, ausgenommen, gewaschen, gesalzen und hergerichtet wie zum Braten.

In einen Tiegel oder Kasserol gibt man ein Stückchen Butter, zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, einige Pfefferkörner und Nelken, legt die Hühner hinein, drückt etwas Citronensaft darauf und dünstet sie, bis sie weich sind, dann nimmt man sie heraus und tranchirt sie in kleine Stücke.

Die Dottern von vier hartgekochten Eiern werden durch ein Sieb passirt, alsdann in einer Schüssel mit vier rohen Eidottern eine Viertelstunde gerührt. Dann läßt man in einem Tiegel drei Loth Butter zerschleichen, rührt einen Kochlöffel Mehl daran, läßt es ein wenig anlaufen, gießt so viel gute Fleischbrühe daran, bis es wie ein dickes Kindsmus ist, läßt es gut auskochen. Nachdem läßt man es kalt werden, da hinein rührt man die Eier, einen halben Schoppen Aspik (Nr. 463), ebensoviel Provenceröl und etwas Salz, nach Belieben auch noch ein wenig Essig, und rührt das Ganze eine halbe Stunde,

bis es ein wenig zu sulzen anfängt. Die zerschnittenen Hühner werden auf eine Platte gelegt, mit der Maynonaise übergossen und an einen kühlen Ort zum Sulzen gestellt, dann mit zerhacktem Aspik (Nr. 463) garnirt. Oder man gießt Aspik in eine Kranzform, ist er gesulzt, stürzt man es auf eine ovale Platte, legt die zerschnittenen Hühner flach in die Mitte hinein, übergießt dieselben sorgfältig mit Maynonaise und läßt es sulzen. In einer Stunde kann man sie zu Tische geben.

Gewöhnlich werden sie nach der Suppe oder zu einem kalten Souper servirt. (Eine sehr feine Maynonaise siehe Nr. 962.)

474. Maynonaise zu Fisch.

Ein halbes Glas Provencer- oder Olivenöl und ebensoviel zerlassener Aspik, Salz und etwas Pfeffer mit Kräuter- oder Weinessig gesäuert, wird in einem kleinen Kessel oder Hafen, den man auf Eis stellt (in Ermangelung desselben in frisches Brunnenwasser) mit einem kleinen Drahtbesen so lange geschlagen, bis es zu sulzen anfängt. Vorher werden vier rohe Eidottern schaumig gerührt und unter die geschlagene Sulze schnell glatt eingerührt. Diese gibt man sogleich über die kalten blau gesottenen Fische, bis dieselben ganz damit überdeckt sind. Man kann hiezu Hecht, Schill, Forellen oder Rutten verwenden. Dann garnirt man sie mit ausgestochenem Aspik (Nr. 463.)

475. Muscheln mit Maynonaise.

Ein Stückchen geräucherte- oder Pöckelzunge, ein wenig gekochter Fisch oder Hühnerfleisch, eine Bricke, marinirter Aal, ein Viertel gedünstete Gansleber oder Abfälle von irgend einem andern Fleisch, Alles in kleine Stückchen geschnitten, gut vermengt wird auf kleine Meermuscheln oder kleine Zuckerschälchen je ein Löffel voll gelegt, mit Fisch-

mayonnaise (Nr. 474) übergossen, außen mit einem Kränzchen zerhackten Aspik (Nr. 463) garnirt und eine Stunde sulzen gelassen. — Dieß wird nach der Suppe servirt.

476. Schinken-Gateau.

Zwei in Salzwasser weich gekochte Kalbsbriese und ein halbes Pfund gekochter Schinken, eine halbe gedünstete Gansleber und drei Essig-Champignons werden fein, würfelartig geschnitten. Dieß gibt man in eine Schüssel, schüttet eine Obertasse gute Sulze daran und rührt es durcheinander. In eine flache Form wird fingerhoch Sulze gegossen, die man fest bestehen läßt, gibt das Geschnittene hinein, drückt es mit einem Löffel fest und glatt hinein und gießt oben darauf einige Löffel Sulze, worauf man es an einem kühlen Orte sulzen läßt. Im Winter ist dieß in zwei Stunden geschehen. Sodann wird es auf eine flache Schüssel gestürzt, sternartig mit einem scharfen Messer zerschnitten und mit Aspik garnirt.

477. Farcirte Hühner.

Die Hühner werden trocken gerupft, flammirt, auf dem Rücken aufgeschnitten, das Gerippe ganz ausgelöst, ebenso die Halshaut, der Kopf wird jedoch abgeschnitten. Man wäscht die Hühner nun rein, besprengt sie leicht mit Salz und läßt sie liegen, bis die Farce bereitet ist. Zu derselben nimmt man (für drei Hühner) ein Pfund Kalbfleisch vom Rücken und ein Pfund Schweinefleisch, hackt dieses fein zusammen, stößt es alsdann mit einem Viertelpfund Butter und einem Viertelpfund Nierenfett recht fein, gibt ein in Fleischbrühe eingeweichtes Milchbrod, drei rohe Eidottern, Salz, Muskatnuß dazu, stößt dies gut mitsammen und passirt es dann durch ein Haarsieb. Hat man Trüffeln, so wiegt man dieselben fein und gibt sie darunter, vier davon schneidet man in kleine Stückchen. Dann schneidet man Speck, eine leicht

abgedünstete Gansleber, ein Stück Pöckelzunge oder Schinken in fingerlange Stückchen, breitet die Hühner aus, gibt in dieselben eine Lage Farce, ein Stückchen Schinken, ein Stückchen Gansleber, ein Stückchen Pöckelzunge und Speck, eine Lage Trüffeln, oben darauf wieder Farce und so wird abgewechselt bis das Huhn voll ist. Die Farce muß den Schluß machen. Man drückt es nun fest zusammen, streicht es vorsichtig in den Kropf, zieht die Haut in die Höhe und näht sie sorgfältig mit doppeltem Faden zusammen; bindet jedes Huhn in ein weißes Tuch, welches man vorher mit Butter bestrichen hat oder in ein Stück reines weißes Zeug, und umwickelt es fest mehrmals mit Bindfaden.

Dann nimmt man einen Tiegel, gibt ein Quart Essig, drei große Löffel Fleischbrühe, etwas weißen Wein, ein Lorbeerblatt, Zwiebeln in Scheiben geschnitten, eine Citronenschale, etwas Citronenmark, Salz, einige Nelken, Pfefferkörner, das Gerippe von den Hühnern zusammengehackt dazu und dünstet das Ganze eine Stunde langsam. Während dem Sieden hebt man die Hühner zweimal vorsichtig um. Nach einer Stunde legt man die Hühner ganz gerade in eine Schüssel, gießt den Absud durch ein Sieb darüber, legt ein leichtes Brett darauf, welches man beschwert und läßt die Hühner über Nacht an einem kühlen Orte stehen.

Am andern Tage nimmt man sie heraus, entfernt von jedem Huhn das Tuch, zieht den Faden heraus, glacirt die Hühner ganz dünn, schneidet mit einem scharfen Messer schöne runde Stücke, legt sie zierlich auf eine Platte und garnirt sie mit zerhacktem Aspik.

478. Farcirter Kapaun.

Wird ebenso verfahren wie Nr. 477. Diese Farce reicht zu einem Kapaun, derselbe muß jedoch ein und eine halbe Stunde gekocht werden.

479. Farcirter Indian (genannt Galandin).

Es wird ganz so verfahren wie unter Nr. 477 beschrieben. Zur Farce gehört aber ein und ein halbes Pfund Kalbfleisch, ebensoviel Schweinefleisch; auch müssen nach Verhältniß mehr Trüffeln, Speck, Schinken und Gansleber genommen werden. Zum Sieden braucht dieser Indian zwei und eine halbe Stunde. Er muß ebenfalls mit einem Brett beschwert und dann glacirt werden.

480. Gefüllter Wildschweinskopf.

Zwei Handvoll Chalotten und halb so viel Petersiliengrün wird zusammen fein gewiegt und in einem Viertelpfund Butter ganz flüchtig gedünstet. Dahinein gibt man ein Pfund Schweinefleisch, ein halbes Pfund gesalzenen Speck fein geschnitten; dünstet dieses halbweich. Dann nimmt man ein Pfund rohes Kalbfleisch und hackt es ganz fein. Das inzwischen halbgedünstete Schweinefleisch mit den Chalotten und Petersiliengrün nebst einem Stück Schwarzwild wird fein gewiegt und gesalzen, dann mit einem Kaffeelöffel Nelkengewürz, Piment, Muskatnuß, Pfeffer, drei getrockneten fein gestoßenen Lorbeerblättern, pulverisirtem Majoran oder statt dieser Gewürze mit zwei Löffel Gewürzpulver gewürzt und mit einer fein gewiegten Citronenschale, sowie mit dem zerhackten Kalbfleisch zusammen in einem Mörser fein gestoßen.

Der Wildschweinskopf, wo möglich (der schöneren Form wegen) mit einem Stück vom Halse, wird rein gewaschen, sorgfältig ausgebeint, mit Salz und Pfeffer und Wachholderbeeren von innen eingerieben. Vor dem Farciren wird er abgewaschen. Dann wird ein halbes Pfund frischer Speck, zwei mit Gewürzpulver und Salz bestreute Ganslebern und eine halbe gesottene Pöckelzunge in fingerlange und halbfingerdicke Stücke zerschnitten. Ebenso wird ein Pfund Trüffeln fein geschnitten. Dann legt

man den Schweinskopf flach auseinander, überstreicht ihn dreifingerdick mit Farce, taucht die Hand in frisches Wasser und drückt die Farce fest darauf. Dann folgt eine Lage, gemischt von Speck, Zunge, Gansleber mit Trüffeln bestreut, hierauf wieder eine Lage Farce und so wird abgewechselt, bis der Kopf voll ist. Die Haut wird sodann mit einer großen Dressirnadel mit feinem Bindfaden sorgfältig zusammengenäht und der Schweinskopf fest mit Bindfaden in eine mit Butter bestrichene Serviette eingebunden. In einen Tiegel wird eine Bouteille rother Wein, zwei Maß Essig, vier Zwiebeln, eine gelbe Rübe, Selleriewurzel in Scheiben geschnitten, ein Theelöffel Pfefferkörner, zwei Handvoll Salz, Wachholderbeeren, drei Lorbeerblätter, sechs Nelken, das zerhauene Gebein vom Kopf, sechs zerhauene Kälberfüße gegeben und der Schweinskopf drei bis vier Stunden unter öfterem Umwenden darin gesotten. Dann läßt man den Schweinskopf ein wenig erkalten, legt ihn in einen großen Tiegel, gießt den Absud darüber, beschwert ihn mit einem leichten Brett und läßt ihn acht Tage oder länger stehen. Vor dem Gebrauch wird der Bindfaden abgelöst, das Tuch heruntergenommen und der Schweinskopf in schöne Scheiben geschnitten, so viel man gerade davon nöthig hat, mit Aspik garnirt und mit Wachholderbeersauce (Nr. 268) zu Tisch gegeben. Der übrige Schweinskopf kann in der Sulze ein Vierteljahr aufbewahrt werden, wenn noch mehrere Kälberfüße dazu genommen werden.

481. Gänseleberpastete.

Drei große schöne Ganslebern werden mit Butter und Zwiebeln halb gedünstet, und nachdem dieß geschehen, legt man sie heraus und läßt sie ein wenig erkalten. Dann werden zwei Pfund Schweinefleisch (vom Rücken) in kleine Würfel zerschnitten, zwölf Chalotten und Petersiliengrün fein gewiegt, in einem Viertelpfund Butter

ein wenig gedünstet, dann gibt man das zerschnittene Schweinefleisch hinein, dünstet es ziemlich weich und wiegt es auf einem Brett recht fein. Die Gänselebern werden in fingerdicke, längliche Scheiben zerschnitten. Die Abfälle mit dem fein gewiegten Fleisch im Mörser recht fein zerstoßen, die Farce in eine Schüssel gegeben, und die Sauce, worin die Lebern gedünstet sind, darunter gerührt, dann das Ganze durch ein Haarsieb passirt. Hat man Trüffeln, so werden dieselben abgeschält und fein gewiegt an die durchpassirte Farce gerührt. Eine Prise Nelken, Almodegewürz (Piment) Muskatblüthe, Majoran, Pfeffer und Salz wird fein gestoßen und ebenfalls an die Farce gegeben. Die zerschnittenen Gänselebern werden leicht mit Salz besprengt und mit zerschnittenen Trüffeln belegt. Dann bereitet man aus Wasser, Mehl, einem Ei und Salz einen Nudelteig, walkt denselben fingerdick aus, streicht eine runde Form oder Kasserol mit Schmalz aus, legt die Form mit dem Teig aus, so daß derselbe zwei Finger breit über den Rand geht, belegt den Boden mit Speckscheiben, gibt dann abwechselnd eine Lage Farce, eine Lage Leber mit Trüffeln hinein, fährt damit fort, bis Alles zu Ende ist. Die Farce muß den Schluß machen. Dann wird von Teig ein Deckel in der Größe der Form gemacht, der äußere Rand des Deckels mit Ei bestrichen und fest mit der Form zusammengeklebt. In der Mitte macht man eine thalergroße Oeffnung, setzt einen dreifingerhohen Kamin von Teig darauf, der mit dem Deckel gut verbunden sein muß und bäckt die Pastete eine Stunde im Rohr, worauf man sie an einen kühlen Ort über Nacht stehen läßt. Am andern Tage stürzt man sie auf eine Platte, läßt sie zwei bis drei Tage stehen, hebt dann den obern Deckel herunter und übergießt die Pastete mit Aspik (Nr. 463). Ist das Aspik bestanden, löst man den äußeren Teig, jedoch nur so weit, als man von der

Pastete herunterschneiden will, ab, schneidet aus der Pastete schöne Stücke, legt dieselben auf eine Platte und garnirt sie mit Aspik. Es ist besser, wenn die Pastete erst nach acht Tagen verwendet wird, da sie bis dahin eine schönere weiße Farbe erhält. Man kann sie auch ganz zu Tische geben, indem man von einem Bogen weißem Papier eine Krause schneidet, die Pastete damit umbindet und mit Aspik garnirt.

482. Gänseleberpastete ohne Trüffeln auf andere Art.

Drei große Gänselebern werden in halbfingerdicke längliche Scheiben zerschnitten, eine halbe Stunde in Wasser mit Milch gelegt, herausgenommen, eine Viertelstunde in einen Durchschlag zum Ablaufen gegeben, auf ein Brett gelegt und jedes Stückchen mit Salz bestreut. Inzwischen wiegt man ein und ein halbes Pfund Schweinefleisch (Rücken) oder um vierundzwanzig Kreuzer Bratwurstbrett, sowie die Abfälle von den Lebern, außerdem zwei kleine Lebern und sechs Chalotten recht fein und passirt dieß durch ein Sieb. Ein Viertelpfund Gänsefett läßt man lauwarm werden, rührt es unter die Farce und gibt eine Prise Nelken, Piment, Pfeffer, etwas Mukatnuß und Salz dazu.

Dann wird ein Teig in der vorbeschriebenen Weise bereitet und im Uebrigen ebenso verfahren, wie unter Nr. 481 ausführlich beschrieben ist.

483. Gänseleberpastete auf dritte Art.

Drei Gänselebern werden in längliche, halbfingerdicke Scheiben geschnitten, in eine Mischung von kalte Milch und Wasser gelegt, dann heraus gelegt, mit Salz besprengt, mit etwas Muskatnuß gewürzt, die Abfälle mit einer ganzen Leber und Chalotten recht fein gewiegt, dann durch ein Sieb passirt, mit Salz, Nelken und Almodegewürz (Piment) gewürzt und gut verrührt. Dann eine Form gut mit Butter ausgestrichen, eine Lage Farce,

eine Lage Leber mit Trüffeln hineingegeben, (letztere kann man auch weglassen) und so abgewechselt, bis Alles zu Ende ist. Die Farce muß den Schluß machen. Oben wird die Farce mit Speckscheiben bedeckt und weißes mit Butter bestrichenes Papier, welches man fest eindrückt, darauf gelegt. Die Pastete wird fünf Viertelstunden im Rohr gebacken. Das Papier wird hierauf weggenommen, alsdann sticht man mit einer Gabel einigemale in die Pastete oben hinein, damit das Fett eindringen kann, und stellt sie dann an einen kühlen Ort. Am andern Tage ist die Pastete vollständig erkaltet. Die herausgestochenen Schnitten garnirt man mit Aspik. Die Pastete muß in der Form bleiben, da man sie nicht stürzen kann.

484. Hasenpastete.

Zwei abgezogene, ungebeizte Hasen ohne Jung (Pfeffer) werden gesalzen, gewürzt und dick gespickt. Hierauf gibt man sie in eine Bratpfanne und brät sie mit Zwiebeln, Citrone, einem Lorbeerblatt, einem Glas rothen Wein, einem Löffel Fleischbrühe und belegt sie oben mit Butter. Sind sie weich, wird von den Schlegeln das Fleisch abgelöst, und das Fleisch vom Ziemer über quer in kleine Stückchen, (aus je einem acht), geschnitten. Das Fleisch von den Schlegeln, ein Viertelpfund Speck, ebensoviel gekochter Schinken wird zusammen fein gewiegt in einem Viertelpfund Butter, vier bis sechs Chalotten und etwas Petersiliengrün in einem Tiegel oder Kasserol schnell gedämpft. Dann kommt das fein gewiegte Fleisch und die Sauce vom Hasenbraten, sowie ein in Fleischbrühe eingeweichtes Milchbrod hinein, und dieses läßt man zusammen ein wenig dünsten. Wenn man will, kann man auch fein gewiegte Trüffeln unter diese Farce geben. Dann wird eine Gansleber gleichfalls leicht gedünstet, in dünne Scheiben geschnitten, etwas mit Salz besprengt. Die

Abfälle der Leber gibt man zum gewiegten und gedünsteten Fleisch, welches mitsammen in einem Mörser recht fein gestoßen wird. Ist dieß geschehen, so gibt man die Farce in eine tiefe Schüssel, rührt drei rohe Eidottern daran, sowie Salz, Nelkengewürz, Pfeffer, Muskatnuß, Almodegewürz (Piment). Hierauf wird von einer Maß Mehl, Wasser, Salz und einem Ei ein fester Teig gemacht und derselbe fingerdick ausgewalkt. Ein Kasserol oder tiefe Form wird mit Butter ausgestrichen, der Teig hineingelegt, daß er zwei Finger breit über den Rand hersübersteht. Auf den Boden des Teiges legt man einige Speckscheiben, dann eine dünne Lage Farce, hierauf ebenso Leber und Hasenstückchen, und wechselt so ab. Die Farce muß den Schluß machen. Obenauf legt man einige Speckscheiben, walkt aus Teig einen Deckel so groß, daß er die Form oben schließt, bestreicht den über den Rand vorstehenden Teig mit Ei und drückt diesen mit dem Deckel fest zusammen. In der Mitte wird eine runde thalergroße Oeffnung gemacht, auf welche man einen dreifingerbreiten, aus Teig geformten Kamin setzt, der mit dem die Pastete schließenden Deckel gut verbunden sein muß. Diese Pastete wird im Rohr drei Viertelstunden bei ziemlich starkem Feuer gebacken. Sollte sie während dem Backen an der Seite aufspringen, so kann man den Riß mit etwas Mehlpapp verkleben. Wenn die Pastete fertig ist, läßt man sie über Nacht in der Form stehen, stürzt sie am andern Tage auf eine Platte, hebt am dritten Tage den Deckel herunter und gießt zerlassenen Aspik darauf. Ist die Masse fest, kann man die Pastete auch ganz zu Tische geben. In diesem Falle schneidet man einen Bogen weißes Papier wie eine Krause und umbindet damit die Pastete. Besser noch ist es, wenn man den äußeren Teig sorgfältig ablöst, die Pastete in dünne Stücke schneidet und diese auf eine Platte mit Aspik verziert legt.

485. Fasanenpasteten mit Trüffeln.

Man bereite von zwei Maß Mehl, einigen Eiern, Wasser, Salz und einem Stückchen Butter einen Pastetenteig. Zwei Fasanen werden gerupft, geputzt, flammirt, ausgenommen, gewaschen, gesalzen und dressirt. Drei Viertelpfund Nierenfett, ebensoviel Speck und ein Pfund roher Schinken werden würfelartig geschnitten. Ebenso werden zwei Zwiebeln, eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe in Scheiben geschnitten, dieses zusammen nebst den Fasanen mit etwas Salz, zwölf Pfefferkörnern, Nelken, Chalotten und zwei Lorbeerblättern wird langsam gedünstet, bis Speck und Schinken anfangen gelb zu werden. Dann gießt man einen Schoppen Wein und ebensoviel gute Fleischbrühe daran und läßt die Fasanen in diesem Safte weich werden. Alsdann werden sie herausgenommen, in eine Schüssel gelegt und der Saft durch ein Haarsieb getrieben. Hierauf schält man zehn Trüffeln rein, wäscht sie, legt sie in den Saft und läßt sie in demselben weich kochen. Die Fülle, macht man wie folgt: man schneidet drei Pfund mageres, sorgfältig abgehäutetes Kalbfleisch, ein Pfund frischen Speck in Würfel, und gibt Salz, Muskatnuß nebst einer Citronenschale dazu, wiegt dieß Alles fein, stößt es dann in einem Mörser, oder die Farce wird nur fein gewiegt und dann durch ein Sieb passirt, gibt es in eine Schüssel und gießt den Saft, worin die Trüffeln gekocht sind, nebst dem Saft von drei Citronen daran und rührt Alles gut durcheinander. Eine Form bestreicht man mit Schmalz, legt sie mit dem fein ausgewalkten Teig aus, gibt eine Lage Fülle, dann etwas zerschnittene Trüffeln, dann eine Lage von dem in Stücken geschnittenen abgelösten Fasanenfleisch hinein und fährt damit fort, bis Alles zu Ende ist. Die Farce muß den Schluß bilden. Im Uebrigen verfährt man wie mit den vorbeschriebenen

Pasteten (Nr. 481 u. 484). Die Fasanenpastete muß eine Stunde gebacken werden. Man läßt sie über Nacht in der Form stehen und stürzt sie am andern Tage auf eine Platte heraus.

Teige.

---

486. Feiner Hefenteig.

Eine Maß feines Mehl gibt man in eine Schüssel, macht in der Mitte desselben von drei Löffel guter Hefe und lauwarmer Milch ein Dämpfel (Hefel) und läßt es gut gehen. Während dem rührt man zwölf Loth Butter schaumig, gibt zwei bis drei ganze Eier, zwei Loth Zucker und einen Theelöffel Salz daran, rührt es mit etwas Milch unter das Dämpfel, macht einen festen Teig davon, schlägt ihn ganz fein ab, läßt ihn abermals gehen und verwendet ihn nach Belieben zu Brezeln, Nudeln, Kuchen 2c.

487. Ordinärer Hefenteig.

In eine Maß Mehl macht man in der Mitte von Hefe und lauwarmer Milch ein Dämpfel, läßt es gut gehen, gießt ein Viertelpfund zerlassenes lauwarmes Schmalz oder Butter nebst zwei Eiern, etwas Salz und Milch daran und macht davon einen festen Teig, welchen man gut abschlägt und abermals gehen läßt.

488. Bröselteig.

Ein halbes Pfund Mehl, ein Viertelpfund Butter, ein Viertelpfund feiner Zucker, ein ganzes Ei, zwei Eidottern, etwas Nelken und Zimmtgewürz verarbeitet man auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig, läßt ihn eine Stunde ruhen und verwendet ihn nach Belieben.

489. Bröselteig zu Obstkuchen.

Ein halbes Pfund Mehl, zwölf Loth Butter, zwölf Loth Zucker, zwei hartgesottene Eidottern, zwei rohe Dottern und ein ganzes Ei, etwas Zimmt- und Nelkengewürz verarbeitet man auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig, knetet ihn gut ab und läßt ihn eine Stunde ruhen.

490. Briosch.

(Muß am Abend vor dem Gebrauche bereitet werden.)

Von einem Viertelpfund feinem Mehl, drei Löffel guter Hefe (sechs Kreuzer trockener Hefe) und einem halben Quart Milch wird ein ganz fester Teig gemacht, den man an einem warmen Orte gehen läßt. Dann gibt man auf ein Nudelbrett drei Viertelpfund feines Mehl, macht in die Mitte desselben eine Grube, gibt den gegangenen Teig (Dämpfel, Hebel) sowie neun ganze Eier, schneidet zwanzig Loth Butter hinein, gibt eine Handvoll Zucker und einen Löffel Salz hinzu, verarbeitet denselben mit beiden Händen, gibt auch hie und da Mehl nach, da er sehr weich ist, dann staubt man Mehl in eine Schüssel, legt ihn hinein, deckt ihn mit einem Tuch zu und stellt ihn über Nacht an einen kühlen Ort. Am andern Tage bestaubt man ein Brett dünn mit Mehl, sticht mit einem Löffel so viel Teig heraus, als man auf einmal backen kann, walkt diesen dünn aus, zerschneidet ihn in lange dünne Streifen, die man leicht rollt, formt daraus Brezeln, Schnecken &c. Bestreicht ein Blech leicht mit Schmalz, legt die geformten Brezeln &c. darauf, bestreicht sie mit Eidotter, streut groben Zucker darauf und bäckt sie sogleich bei guter Hitze. (Man darf sie nicht mehr gehen lassen.)

491. Butterteig.

Ein Pfund Mehl, ein ganzes Ei, zwei Loth Butter, etwas Salz und so viel kaltes Wasser, als das Mehl

annimmt, wird auf dem Nudelbrett so lange verarbeitet, bis daraus ein sehr feiner Teig wird. Diesen Wasserteig läßt man eine halbe Stunde ruhen. Indessen knetet man drei Viertelpfund Butter in frischem Wasser ganz fein ab, trocknet sie mit einem Tuche ab und wendet sie in Mehl um. Den Teig walkt man der Länge nach aus, legt die Butter darauf, schlägt sie mit dem Teig gut ein und walkt sie wieder der Länge nach aus, schlägt den Teig in drei Theile zusammen, schlägt ihn so sechsmal durch, läßt ihn an einem kühlen Ort nach jedesmaligem Einschlagen eine halbe Stunde ruhen und verwendet ihn dann nach Belieben.

492. Butterteig auf andere Art.

Ein halbes Pfund feines Mehl, zwei ganze Eier, etwas Salz, ein Theelöffel Arac, kalte unabgekochte Milch soviel als das Mehl annimmt, wird Alles zu einem feinen Teig verarbeitet. Denselben walkt man der Länge nach aus, schneidet ein halbes Pfund Butter fein, belegt die eine Hälfte des Teiges damit, deckt die andere Hälfte darauf und walkt ihn der Länge nach aus, schlägt ihn wieder zusammen und wiederholt dieses Verfahren zwei bis dreimal: dann läßt man den Teig eine Stunde ruhen und verfährt damit wie das erste Mal. Diesen Teig kann man zu Kuchen, Pasteten &c. verwenden.

493. Butterteig auf dritte Art.

Von einem halben Pfund feinem Mehl, vier Eidottern, Wasser, Salz und einem Theelöffel Arac wird ein Teig gemacht, den man fein abknetet und dann ruhen läßt. Während dem wird ein halbes Pfund Mehl mit drei Viertelpfund Butter mit dem Nudelwalker verarbeitet. Der zuerst beschriebene Teig wird der Länge nach ausgewalkt, die Butter darin eingeschlagen und dann abermals der Länge nach ausgewalkt. Alsdann schlägt

man ihn von zwei Seiten so zusammen, daß die äußeren Spitzen in der Mitte zusammenkommen, bricht ihn in der Mitte ein und legt die zwei eingeschlagenen Seiten noch einmal zusammen. Dieses Verfahren wird zweimal wiederholt. Dann schlägt man den Teig in ein Tuch ein und läßt ihn an einem kühlen Orte ruhen. Hierauf walkt man ihn wieder aus und verfährt wieder wie vorher beschrieben. Nachdem er wieder eine halbe Stunde geruht hat ist er fertig. Man kann ihn auch am Abend vor dem Bedarfe bereiten.

494. Brandteig mit Milch.

Ein Quart Rahm oder Milch wird mit Butter (vier Loth) kochend gemacht, alsdann eine halbe Maß Mehl hineingerührt und gut auf dem Feuer abgetrocknet. Dann in eine Schüssel gethan, nach gänzlichem Erkalten werden fünf bis sechs ganze Eier, eines nach dem andern daran gerührt. Hierauf Zucker und Salz nach Belieben daran gegeben.

495. Brandteig mit Wasser.

Hiebei verfährt man wie bei Nr. 494 angegeben ist, nur wird statt Milch Wasser kochend gemacht.

Mehlspeisen.

---

496. Mehlschmarn oder Eierhaber.

Eine halbe Maß feines Mehl wird mit einer halben Maß kalte Milch, etwas Salz, ganz glatt abgerührt, alsdann werden fünf ganze Eier, eines nach dem andern, darangerührt; der Teig muß etwas dicker als ein Pfannkuchenteig sein. Sollte er, nachdem man die fünf Eier

darangerührt hat, zu dick sein, so rührt man noch etwas kalte Milch nach. Dann macht man in einer Omelettepfanne ein Stück Rindschmalz (etwa vier Loth) heiß, gießt den Teig hinein, bäckt unter öfterem Umwenden mit dem Backschäufelchen schöne gelbe Stücke, sollte noch Schmalz nöthig sein, gibt man es nach. Ist dieß geschehen, so sticht man kleine Stückchen daraus und röstet sie gut. Damit der Schmarn warm bleibt, gibt man in einen Tiegel ein kleines Stückchen Schmalz, läßt es heiß werden, gibt den fertigen Schmarn hinein und stellt ihn warm. Man kann den Schmarn auch in einem Tiegel oder einer Bratpfanne im Rohre bereiten, wobei ebenso verfahren wird wie auf der Omelettepfanne. Frisch zubereitet ist der Schmarn am besten.

497. Griesschmarn.

Ein Quart feiner Gries wird mit einer halben Maß siedender Milch unter beständigem Rühren angebrüht, dann läßt man ihn stehen, bis er ganz kalt ist, schlägt hierauf sieben ganze Eier, eines nach dem andern, unter beständigem Rühren daran, gibt Salz nach Belieben daran, und verfährt dann ebenso wie mit dem Mehlschmarn. Der Griesschmarn darf nicht zu lange stehen bleiben, da er sonst fest wird. Wenn er fertig ist, kann man ihn auch mit feinen Zucker und Zimmt bestreuen.

498. Semmelschmarn.

Vier alte Milchbrode oder Semmeln werden in dünne Scheiben aufgeschnitten, mit einem Schoppen kalter Milch, etwas Salz eingeweicht und so eine Stunde stehen gelassen. Dann werden sechs Loth Rindschmalz auf der Omelettepfanne heiß gemacht, das eingeweichte Brod darauf geschüttet und schön gelb geröstet. Zuletzt werden vier ganze Eier in einem Hafen tüchtig verrührt, darüber gegossen und so lange unter öfterem Umrühren

geröstet, bis die Eier angezogen haben. Statt die Eier zuletzt über den Schmarn zu geben, kann man mit denselben auch sogleich nebst der Milch das Brod anfeuchten.

499. Schmarn von Brandteig.

Man läßt eine halbe Maß Milch mit etwas Butter (vier Loth) kochend werden, rührt eine halbe Maß Mehl hinein und rührt dieß so lange, bis es sich von der Pfanne oder Kasserol löst, dann läßt man es in einer Schüssel erkalten, salzt es nach Belieben, rührt sechs oder acht ganze Eier daran und verfährt wie in der vorhergehenden Nummer.

500. Reisschmarn.

Man brüht acht Loth Reis, wäscht denselben in kaltem Wasser und kocht ihn in einer halben Maß Rahm mit einem Stückchen Butter weich. Er muß ganz dick eingekocht sein und häufig umgerührt werden, damit er sich nicht anlegt. Man würzt ihn mit Salz oder Zucker und ein wenig Zimmt. Ist er erkaltet, rührt man fünf oder sechs ganze Eier daran. Im Uebrigen verfährt man wie bei Nr. 496. Wenn er fertig ist, wird er mit feinem Zucker bestreut.

501. Kartoffelschmarn.

Gekochte, kalte Kartoffeln werden geschält und gerieben und in einer Schüssel mit drei bis vier Eiern, einem Löffel Mehl und etwas Salz zu einem dicken Teig angerührt, dann in Schmalz auf einer flachen Pfanne schön gelb gebacken. (Nr. 496.)

502. Kartoffelnudeln.

Fünfzehn ganz frisch gekochte, abgeschälte Kartoffeln werden noch warm auf dem Nudelbrett zerdrückt und zwar ganz fein; hierauf mengt man ein ganzes Ei,

Salz und Mehl darunter, knetet dieß fein ab und formt fingerlange Nudeln daraus. Dann läßt man in einer flachen Bratpfanne sechs Loth Schmalz heiß werden, legt die Nudeln gleichmäßig neben einander hinein. Sind sie auf einer Seite schön braun gebraten, wendet man sie mit einer Gabel auf die andere Seite um, damit sie auch hier braun werden. Wenn man will kann man auch, wenn sie fertig sind, drei Eier mit etwas Milch verrühren, gießt dieses über die Nudeln und läßt dieselben noch eine Viertelstunde im Rohr anziehen.

503. Kartoffelnudeln auf andere Art.

Zwölf Stück alte, kalte Kartoffeln werden, nachdem sie abgeschält sind, auf dem Reibeisen fein gerieben, dann wird aus denselben auf dem Nudelbrett mit drei ganzen Eiern, einem Loth Butter, Mehl und Salz ein Ballen geformt, derselbe fein abgeknetet und dann ebenso verfahren wie vorstehend beschrieben.

504. Kartoffelpfannkuchen.

Sechs Stück alte, kalte, abgeschälte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen fein gerieben, in eine Schüssel gethan, vier ganze Eier eines nach dem andern daran gerührt, sowie auch ein halber Schoppen kalte Milch und Salz nach Belieben dazu gegeben, so daß es ein ziemlich dicker Teig wird. Dann lasse man vier Loth Schmalz auf einer Omelettepfanne heiß werden, gieße die Hälfte des Teiges darauf, streiche die Masse mit einem Eßlöffel dünn auf der Pfanne herum, und backe sie bei sehr mäßigem Feuer, da sie leicht anbrennt, auf der einen Seite braun. Ist dieß geschehen, so stürze man einen Teller darauf, mache wieder vier Loth Schmalz heiß, stürze den Pfannkuchen vom Teller auf die Pfanne und backe ihn auf der andern Seite ebenfalls schön braun. Bei dem Anrichten kann man fein gestoßenen Zucker und Zimmt darauf streuen.

505. Kartoffelpfannkuchen auf andere Art.

Ganz weich gesottene warme Kartoffeln werden abgeschält, mit dem Nudelwalker ganz fein zerdrückt, gesalzen, ein Stückchen Butter, in der Größe einer Nuß, darunter gemengt, ferner einige Löffel saurer Rahm, ein ganzes Ei, und eine Handvoll Mehl, dieß Alles zu einem festen Teig verarbeitet, messerrückendick ausgewalkt, tellergroße Flecke herausgeschnitten, auf einer flachen Pfanne ein Stück Schmalz heiß gemacht, die Flecke darauf gegeben und bei sehr mäßiger Hitze auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

506. Kartoffelauflauf.

Etwa acht Stück mittelgroße Kartoffeln werden in einer halben Maß Milch weich gekocht, zerdrückt, und ein Stückchen Butter hineingerührt. Wenn es erkaltet ist, gibt man sechs Eidottern daran, Salz nach Belieben, und zuletzt wird der Schnee von sechs Eiern leicht darunter gehoben, eine Form mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken. — Dazu gibt man saures Ragout.

507. Kartoffelpudding.

Sechs Loth Butter werden schaumig gerührt, sechs Eidottern, eine nach der andern, daran gegeben, gesalzen, drei Viertelpfund durchpassirte, in Salzwasser gekochte Kartoffeln darangerührt und der Schnee von sechs Eiern leicht darunter gehoben, die Form mit Butter ausgestrichen, mit gebratenen, in feine Scheiben geschnittenen Bratwürsten ausgelegt, die Masse hineingefüllt und drei Viertelstunden im Dunst gesotten.

508. Topfennudeln.

Ein Teller voll guter Topfen wird mit einem Loth Butter, drei Eidottern, Salz, einem Löffel saurem

Rahm und so viel Mehl, als er annimmt, um es gut abkneten zu können, auf dem Nudelbrett zu einem nicht zu festen Teig verarbeitet. Alsdann werden fingerlange Nudeln daraus geformt, in einer flachen Bratpfanne sechs Loth Schmalz heiß gemacht, die Nudeln der Reihe nach hineingelegt und auf beiden Seiten schön braun gebacken. Man kann sie auch in schwimmendem Schmalze backen.

509. Regenwürmer.

Man gibt eine Maß feines Mehl auf das Nudelbrett, ferner zwei ganze Eier, ein Stückchen Butter, etwas Salz und lauwarme Milch, verarbeitet dieß Alles zu einem ganz feinen Teig und läßt denselben zugedeckt, eine Stunde ruhen. Alsdann schneidet man kleine Stückchen daraus, dreht ganz dünne Würstchen (Würmer) davon und läßt sie eine halbe Stunde auf dem Nudelbrett trocknen; während dem macht man in einer flachen Bratpfanne oder Kasserol eine Maß Milch oder Rahm mit etwas Butter kochend, gibt die sogenannten Würmer unter fortwährendem Rühren hinein und läßt sie auskochen, bis keine Milch mehr darin ist. Dann macht man Butter und Zucker in einem flachen Tiegel heiß, gibt die Würmer hinein, läßt sie darin ruhig liegen, ohne sie umzuwenden, damit sie am Boden eine schöne gelbe Kruste bekommen. Dann scharrt man sie mit dem Backschäufelchen auf, legt sie auf eine flache Platte, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und gibt sie sogleich zu Tische.

510. Regenwürmer auf andere Art.

Eine gute Obertasse Rahm mit einem kleinen Stückchen Butter läßt man kochend werden, stellt es vom Feuer weg, gießt eine Obertasse sauren Rahm und zwei ganze Eier hinein. Auf ein Nudelbrett gibt man eine halbe Maß Mehl, etwas Salz, macht mit der lauen Milch und dem Mehle einen ziemlich festen Teig,

welchen man so lange abknetet, bis er Blasen wirft. Reicht die Milch nicht, gibt man etwas nach; den Teig läßt man ein wenig ruhen, dreht ganz dünne Würstchen (Würmer) daraus und läßt sie eine halbe Stunde auf dem Nudelbrett trocknen. In einen Tiegel gibt man fingergliedhoch Rahm, ein Stückchen Butter und Zucker, läßt es kochend werden, gibt die Regenwürmer unter beständigem Rühren hinein und läßt sie darin auskochen; sollten sie nicht saftig genug sein, gibt man Rahm nach. Zuletzt läßt man sie ruhig im Tiegel liegen, damit sich eine Kruste bildet, richtet sie auf einer ovalen Platte an und bestreut sie mit Zucker und Zimmt oder läßt ein Stückchen Vanille im Rahm auskochen.

511. Spatzen.

Eine halbe Maß Mehl, etwas kalte Milch und Salz werden in einer Schüssel zu einem dicken Teig abgerührt, dann drei bis vier ganze Eier, eines nach dem andern, daran gerührt. Der Teig muß dick und sehr zäh sein. Dann macht man Wasser kochend, salzt es und treibt diesen Teig durch einen großlöcherigen Spatzenseiher sehr schnell in das siedende Wasser, damit die Spatzen nicht ungleich werden. Ist eine Parthie gut und oft übersotten, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie in einem Seiher ablaufen, kühlt sie mit kaltem Wasser ab, hierauf verfährt man mit dem übrigen Teige ebenso. Dann läßt man ein Stück Butter in einem Tiegel oder Kasserol heiß werden und röstet die Spatzen darin, bis sie eine schöne gelbe Kruste bekommen haben, nach Belieben kann man auch zwei bis drei gut verklopfte Eier daran geben oder man kann sie mit in Schmalz gerösteten Bröseln bestreuen.

512. Spatzen auf andere Art.

Man nehme halb Brand-, halb gewöhnlichen Spatzenteig, verfahre wie in der vorigen Nummer angegeben

und röste die Spatzen in Butter, schlage zwei ganze Eier daran, nach Belieben kann man auch zwei Löffel sauern Rahm daran geben, und rühre sie schnell durcheinander.

513. Kuchenmichel.

Eine halbe Maß feines Mehl wird mit kalter, am besten ungekochter Milch zu einem Teig abgerührt, ein Kaffeelöffel Salz, fünf ganze Eier nach einander ebenfalls daran gerührt, dann so viel Milch nachgegossen, bis es ein ganz dünnflüssiger Teig ist. Streiche eine flache, zwei Finger hohe Bratpfanne mit Butter aus, gieße den Teig fingergliedhoch hinein, lege oben darauf kleine Stückchen Butter und backe ihn eine halbe Stunde im Rohr. Im Anfang darf eine gute Hitze sein, damit er schön in die Höhe steigt.

514. Fuhrmannsküchlein.

Für drei Kreuzer Weißbrod wird in Würfeln aufgeschnitten, gesalzen, mit drei ganzen Eiern und einem Schoppen kalter Milch eingeweicht zweimal während drei Viertelstunden durcheinandergemengt. Nach dieser Zeit läßt man auf der Omelettepfanne zwei Loth Rindschmalz heiß werden, gibt die Hälfte des eingeweichten Brodes hinein, streicht es flach wie einen Pfannkuchen auseinander, läßt es schön gelb backen, stürzt einen flachen Teller darauf, wendet ihn um, macht wieder zwei Loth Schmalz heiß, rutscht ihn auf die Pfanne und bäckt ihn auf der andern Seite ebenfalls schön gelb. Nur ein sehr mäßiges Feuer ist bei dem Backen zu unterhalten.

515. Gewöhnlicher Pfannkuchen.

Eine halbe Maß Mehl wird mit kalter Milch zu einem dicken Teig angerührt, Salz nach Belieben, vier

ganze Eier, eines nach dem andern, daran gerührt und zuletzt zu einem flüssigen Teig mit Milch verdünnt. In einer flachen Pfanne wird ein Stückchen Schmalz heiß gemacht, ein großer Löffel Teig hineingegossen, läßt ihn, indem man die Pfanne dreht, überall herumlaufen, bäckt ihn auf der einen Seite schön gelb, gibt oben wieder ein Stückchen Schmalz darauf, wendet ihn mit einem Schäufelchen um und bäckt ihn auf der andern Seite schön gelb. So fährt man fort bis der Teig zu Ende ist.

516. Pfannkuchen mit Schinken.

Nachdem die Pfannkuchen in vorbeschriebener Weise bereitet sind, werden sie mit gewiegtem Schinken fein bestreut, einzeln zusammengerollt, jeder in vier runde Stücke zerschnitten. Alsdann setzt man sie in eine mit Butter ausgestrichene Porzellanschüssel, macht einen Guß von einem Stückchen zerlassene Butter, einem halben Schoppen Milch, fünf Eiern, zwei Löffel Mehl und etwas Salz, gießt diesen über die Pfannkuchen, bestreut sie oben mit gewiegtem Schinken und läßt sie gut backen. Die Pfannkuchen werden mit der Schüssel, worin sie gebacken wurden, zu Tische gebracht.

517. Eierkuchen.

Man nimmt sechs Löffel feines Mehl, rührt es mit einem halben Schoppen kalter Milch und etwas Salz zu einem glatten Teig, schlägt sechs Eier, unter beständigem Rühren, daran. Alsdann macht man ein Stückchen Schmalz auf der Omelettepfanne heiß, gießt die Hälfte des Teiges darauf und bäckt ihn auf beiden Seiten schön gelb. Ebenso verfährt man mit der andern Hälfte des Teiges.

518. Eierkuchen mit Zwiebeln.

Sechs Löffel Mehl werden mit einem halben Schoppen kalter Milch und etwas Salz zu einem dicken

Teig angerührt, Zwiebeln ganz klein geschnitten, darunter gerührt, zuletzt sechs Eier, eines nach dem andern, daran geschlagen, dann ebenso verfahren, wie unter der vorigen Nummer angegeben ist.

519. Eierkuchen mit Schnittlauch.

Wird ebenso zubereitet wie der vorige; anstatt der Zwiebeln nimmt man ein Büschelchen fein geschnittenen Schnittlauch.

520. Macaroni mit Parmesankäse.

Deutsche, besser italienische Macaroni werden in siedendem Salzwasser weich gekocht, dann in einen Durchschlag zum Ablaufen gegeben und mit kaltem Wasser abgeschwemmt, in ein Kasserol oder einen Tiegel gethan, ein Stück Butter, nach Belieben etwas Bratenschüh (Sauce), und fein geriebener Parmesankäse daran gegeben, zugedeckt und einigemale geschwungen. Man garnirt meistens gebratenes Rindfleisch damit.

521. Macaroni mit Schinken.

Die Macaroni werden in Salzwasser weich gekocht, in einen Durchschlag zum Ablaufen geschüttet, mit kaltem Wasser abgegossen, dann mit einem Stück Butter, etwas saurem Rahm und etwas fein gewiegtem Schinken in einem Kasserol geschwungen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird eine Schüssel mit Butter bestrichen, die Macaroni hineingethan, mit geriebenem Parmesankäse und Bröseln bestreut, ein Quart saurer Rahm darüber gegossen und im Rohr gebraten.

522. Nudelmehlspeise mit Schinken.

Man macht von drei ganzen Eiern, etwas Salz und einer halben Maß Mehl einen feinen Nudelteig, schneidet diesen in drei Theile, deckt ihn mit einer Schüssel zu, damit er keine Haut bekommt, walkt dünne Flecke

daraus, läßt sie ein wenig trocknen, schneidet dann nicht zu feine Nudeln daraus, läßt in einem Kasserol Wasser mit etwas Salz siedend werden, kocht die Nudeln unter beständigem Rühren hinein. Nach acht Minuten schüttet man sie auf einen Seiher, übergießt sie mehrmals mit kaltem Wasser und läßt sie kalt werden. Während dem wiegt man vier Stücke gesottenen magern Schinken, streicht eine Auflaufform gut mit Butter aus, bestreut sie mit Bröseln, legt eine Lage Nudeln, dann eine Lage Schinken hinein und fährt so fort, bis die Form beinahe voll ist. Dann nimmt man einen Schoppen sauren Rahm, etwas Salz, quirlt sechs Eier gut darin ab, begießt die Nudeln damit und bäckt sie drei Viertelstunden im Rohr. Sie müssen eine schöne gelbe Farbe haben. Dieselbe Speise läßt sich auch von Fleckchen anstatt Nudeln machen.

523. Nudelmehlspeise auf andere Art.

Man rührt ein Viertelpfund Butter schaumig, schlägt sechs ganze Eier, eines nach dem andern, daran, rührt die abgekühlten Nudeln, den fein gewiegten Schinken und sechs Löffel sauren Rahm darunter, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene und mit Bröseln ausgestreute Form und backt sie drei Viertelstunden im Rohr.

524. Brodknödel.

Um sechs Kreuzer Weißbrod wird in ganz feine Scheiben aufgeschnitten, fünf Eier, ein Schoppen kalte Milch und etwas Salz gut verrührt und dasselbe damit eingeweicht, eine Stunde stehen gelassen und während dem noch einmal durcheinander gemengt. Ist das Brod ziemlich weich geworden, staubt man vier Kochlöffel Mehl daran, vermengt es gut mit dem Brode und dreht eine Viertelstunde vor dem Kochen feste Knödeln daraus, welche man eine halbe Stunde in siedendem Salzwasser kocht. Es ist gut, zuerst einen Knödel zur Probe einzu-

legen; zerfällt er, so gibt man etwas Mehl nach, sollte er aber zu fest sein, schlägt man noch ein Ei daran, oder gießt etwas Milch nach.

525. Brodknödel auf andere Art.

Das Brod wird dünnblätterig aufgeschnitten, mit etwas heißem Schmalz übergossen, zugedeckt, geschüttelt und so eine Viertelstunde stehen gelassen, dann mit kalter Milch angefeuchtet, doch nicht zu naß, nur mit soviel, als das Brod leicht annimmt, und so wieder eine Stunde stehen gelassen; dann werden Eier daran geschlagen (auf je ein Kreuzer Brod ein Ei) ebensoviel Löffel Mehl, Alles gut vermengt und gesalzen, eine Viertelstunde vor dem Sieden Knödel geformt und eine Viertelstunde in Salzwasser gesotten. Nachdem sie fertig sind, werden sie in der Mitte durchgeschnitten und mit in Schmalz gerösteten Bröseln übergossen.

526. Brodknödel auf dritte Art.

Für sechs Kreuzer Weißbrod wird feinblätterig aufgeschnitten, mit sechs Loth heißem Schmalz übergossen, mit einem Quart kochender Milch angebrüht, gut durcheinander gemacht, eine Stunde stehen gelassen, sechs ganze Eier daran geschlagen, alles gut durcheinander gemengt, nach Gutdünken gesalzen, Knödel geformt und dieselben in kochendem Salzwasser eine halbe Stunde gesotten und sogleich zu Tische gebracht. Sie dürfen nicht lange stehen, da sie sonst fest werden.

527. Gewöhnliche Kartoffelknödel.

Man schneidet für einen Kreuzer Milchbrod in Würfel, röstet dieselben in heißem Schmalze schön hellgelb, gießt sie in eine Schüssel und übergießt sie mit einer Obertasse siedender Milch, worauf man sie zum Erkalten stehen läßt. Dann reibt man einen Suppen-

teller voll kalte abgeschälte Kartoffeln, gibt sie an das geröstete Brod, schlägt zwei bis drei Eier daran, gibt Salz nach Belieben daran und mengt Alles durcheinander, formt Knödel daraus, wobei man die Hand öfters in Mehl taucht, legt sie in kochendes Salzwasser und läßt sie eine halbe Stunde sieden. Sie müssen sogleich zu Tische gebracht werden, da sie sonst fest werden.

528. Große Leberknödel.

Ein Pfund Kalbsleber wird rein gewaschen, abgehäutet, ausgeschabt und mit einem Viertelpfund Mark, einer Zwiebel und etwas Petersilienkraut fein gewiegt. Indessen wird für zwei Kreuzer Milchbrod in kalte Milch eingeweicht und für drei Kreuzer Brod zu Bröseln gerieben. Etwa vier Loth Butter, besser Abschöpffett, schaumig gerührt, fünf ganze Eier daran geschlagen, die Leber, ziemlich viel Salz, nach Belieben etwas pulverisirten Majoran und fein gewiegte Citronenschale, das Milchbrod und so viel Bröseln, als der Teig annimmt, dazu gegeben und Knödel daraus geformt. Halb Fleischbrühe, halb Wasser wird kochend gemacht und die Knödel eine halbe Stunde darin gesotten.

529. Leberpudding.

Ein Pfund Kalbsleber wird abgehäutet, mit einem halben Pfund Mark, etwas Citronenschale, einer Zwiebel, etwas Petersiliengrün fein gewiegt, dann in eine Schüssel gegeben, sechs ganze Eier, eines nach dem andern, daran geschlagen. Ferner nimmt man Bröseln (ungefähr für vier Kreuzer) von trockenem Milchbrod, eine Obertasse guten sauren Rahm, etwas Pfeffer, Muskatnuß und ziemlich viel Salz. Dann wird eine Form mit Schmalz oder Butter ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut, die Masse hineingefüllt und drei Viertelstunden im Rohr gebacken oder eine Stunde im Dunst gesotten. Man kann

die Masse auch in ein Schweinsnetz füllen, einnähen und in einer flachen Reine braten.

530. Gebackener Fischpudding.

Hiezu eignen sich die sogenannten Weißfische am besten. Man schuppt sechs Stücke (jedes zu ungefähr einem halben Pfund) ab, nimmt sie aus, wäscht sie, häutet sie ab, löst das Fleisch von den Gräten, wiegt dasselbe nebst einer ganzen Zwiebel und Petersiliengrün sehr fein, rührt dann ein Viertelpfund Butter zu Schaum, schlägt sechs ganze Eier, eines nach dem andern, daran, verrührt sie gut und gibt die gewiegten Fische hinein. Dann gießt man einen halben Schoppen Milch daran, rührt beständig fort und gießt nach und nach so viel kalte Milch hinzu, bis es ungefähr drei Quart sind. Im Ganzen darf man eine halbe Stunde rühren, je länger man rührt, desto mehr Milch nimmt er an und desto feiner wird er. Sollte die Masse noch zu dick sein, so gibt man noch mehr Milch nach nebst eine Handvoll geriebene Bröseln, ziemlich viel Salz und etwas Muskatnuß. — Eine runde Form wird mit Butter gut ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und eine Stunde im Rohr gebacken. — Grüner Salat ist hiezu als Beilage am besten.

531. Gesottener Fischpudding.

Dieselbe Masse wie vorbeschrieben (Nr. 530) wird in eine mit Butter bestrichene Serviette leicht eingebunden und eine Stunde in einem Kessel oder großem Hafen in kochendem Salzwasser gesotten, einmal während dem Sieden die zugebundene Serviette umgedreht, und wenn er fertig ist, auf eine runde Platte gestürzt. — Von Butter und Mehl macht man ein hellgelbes Einbrenn, füllt es mit Fleischbrühe auf, säuert es mit etwas Citronensaft, läßt es gut auskochen und gibt es über den

Pudding. Man kann denselben auch eine Stunde im Dunste sieden.

NB. Aus demselben Teige kann man auch fingerlange Würste formen; man muß jedoch dazu etwas mehr Bröseln in den Teig nehmen, dieselben werden leicht in Mehl umgewendet und in kochendem Salzwasser gesotten. Nach dem läßt man Schmalz auf einer flachen Pfanne heiß werden, gibt die Würste darauf und bratet sie auf beiden Seiten gelb.

532. Hefenknopf.

Man gibt in eine Schüssel eine Maß feines Mehl, macht in der Mitte von zwei Löffel guter Bierhefe und lauwarmer Milch ein Dämpfel, und läßt dieß an einem warmen Orte oder in der Nähe des Ofens aufgehen. Dann schlägt man zwei ganze Eier, ein Stück Butter (fünf Loth), lauwarme Milch und etwas Salz daran und macht einen festen Teig daraus, den man mit dem Kochlöffel abschlagen kann; ist dieser Teig so fein, daß er Blasen wirft, setzt man ihn wieder an einen warmen Ort zum Aufgehen. Ungefähr nach einer Stunde macht man in einem Dampfnudeltiegel Milch (einen Zoll hoch) und ein Stück Schmalz kochend, streicht die Hälfte des Teiges hinein, gibt gekochte Zwetschgen oder Hutzeln (getrocknete Birnen) darauf, deckt es mit der andern Hälfte des Teiges zu, schließt ihn mit einem passenden Deckel und läßt es auf der Platte gut kochen, bis es zu prasseln anfängt. Dieß dauert ungefähr eine gute halbe Stunde. Aufgedeckt darf es während dieser Zeit nicht werden. — Man gibt gekochte Zwetschgen oder Hutzeln als Compot dazu.

533. Hefenknopf auf andere Art.

Man bereitet denselben Teig, wie vorbeschrieben, streicht eine Serviette mit Butter aus, gibt den Teig hinein, bindet die Serviette leicht zu und kocht denselben eine Stunde lang in siedendem Salzwasser; einmal

während dieser Zeit wird die zugebundene Serviette umgedreht. Schüttet ihn alsdann auf eine flache Platte, zerreißt ihn mit einer großen Gabel und übergießt ihn mit heißem Schmalz. — Man kann ihn zu Compot oder saurem Ragout geben.

534. Dampfnudeln.

In eine Schüssel gibt man anderthalb Maß feines Mehl, nimmt einen Schoppen lauwarme Milch, zwei Löffel gute Hefe und macht daraus in der Mitte des Mehles ein Dämpfel, worauf man es eine Stunde an einem warmen Orte gehen läßt. Dann läßt man zwei Loth Butter in einem Schoppen Milch zerschleichen. Ist es lauwarm, gießt man es an's Mehl, schlägt zwei ganze Eier nebst etwas Salz daran, schlägt den Teig mit dem Kochlöffel ganz fein ab und läßt ihn abermals eine Stunde gehen. Alsdann setzt man auf ein mit Mehl bestaubtes Brett mit dem Löffel gleichgroße Nudeln, welche man, mit einem Tuch zugedeckt, abermals eine halbe Stunde gehen läßt. — In einen flachen Tiegel gießt man fingergliedhoch Rahm, gibt sechs Loth Butter oder Schmalz und ein kleines Stückchen Zucker hinein, läßt es kochend werden, setzt die Nudeln aneinander hinein und verschließt den Tiegel sehr gut. Zu besserem Verschluß kann man auch um den Rand des Deckels ein feuchtes Tuch legen, so daß kein Dampf heraus kann. Die Nudeln läßt man so lange kochen, bis sie anfangen zu prasseln (ohngefähr zwanzig bis dreißig Minuten). Es darf unter der Platte nur mäßiges Feuer sein, da die Nudeln leicht anbrennen. Während sie zugedeckt kochen, ist es gut, wenn man den Tiegel hie und da ein wenig dreht, damit er von allen Seiten gleichmäßig erhitzt wird. Sie dürfen erst abgedeckt werden, wenn sie fertig sind; nachdem man sie mit dem Backschäufelchen herausgenommen hat, werden sie, mit

der Kruste nach oben, auf eine Platte gelegt und müssen dann sogleich aufgetragen werden. — Man gibt Vanillesauce (Nr. 238) dazu. Man kann auch in den Rahm, in welchem man die Nudeln einkocht etwas Vanillezucker geben.

535. Dampfnudeln auf andere Art.

Der Teig wird ebenso bereitet, wie der vorige, nur wird keine Butter in denselben gegeben, im Uebrigen verfahren wie vorstehend.

536. Dampfnudeln mit Kirschen oder Zwetschgen.

Die Dampfnudeln werden ebenso bereitet, wie in Nr. 534 angegeben ist. Man kocht getrocknete Kirschen oder Zwetschgen in Wasser und Wein, nebst Zucker, gießt, wenn sie weich sind, von der Sauce, statt der Milch fingergliedhoch in einen Tiegel, gibt ein Stück Butter oder Schmalz dazu, läßt es kochend werden und setzt die Nudeln hinein, deckt sie fest zu und verfährt wie unter Nr. 534 angegeben. — Statt der Vanillesauce gibt man die gekochten Kirschen oder Zwetschgen als Compot dazu.

537. Dukatennudeln.

In eine Schüssel gibt man eine Maß feines Mehl, macht in der Mitte desselben von einem Schoppen lauwarmer Milch und zwei Löffel guter Bierhefe (oder für vier Kreuzer trockene Hefe) ein Dämpfel (Hebel), welches man in der Nähe des Ofen gehen läßt. Hierauf läßt man vier Loth Butter in einer Obertasse Milch zerschleichen, gibt es lauwarm an das Dämpfel sowie zwei ganze Eier und drei Eidottern und etwas Zucker und Salz. Schlägt hierauf den Teig, welcher eben so fest wie ein Dampfnudelteig sein muß, mit dem Kochlöffel so lange ab, bis er ganz fein ist und Blasen wirft. Hierauf

läßt man ihn in der Nähe des Ofens zugedeckt, abermals gehen. Nach ungefähr einer Stunde bestaubt man ein Nudelbrett mit Mehl, sticht mit einem Blechlöffel aus dem Teige Nudeln, in der Größe einer großen Nuß, aus und legt sie gleichmäßig auf das Brett und deckt sie mit einem gewärmten Tuche zu, worauf man sie abermals eine Viertelstunde gehen läßt. In einer flachen langen Bratpfanne läßt man fingergliedhoch Milch und ungefähr vier Loth Butter oder Schmalz kochend werden, setzt die Nudeln gleichmäßig nebeneinander hinein, bestreut sie oben ganz dick mit fein gestoßenem Zucker, welcher auch mit etwas Vanille vermischt sein darf, stellt sie in's Rohr und läßt sie eine halbe Stunde braten ohne jedoch das Rohr zu öffnen. Sie müssen oben eine schöne, braune Kruste und unten noch etwas Milch haben, dann sind sie nach Wunsch. Dazu gibt man Vanillesauce Nr. 238.

538. Spinatkrapfen.

Drei Handvoll junger Spinat wird rein gewaschen, in Salzwasser abgekocht, mit kaltem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt und fein gewiegt; dann läßt man ein wenig fein geschnittenen Speck etwas anlaufen und dünstet darin den Spinat mit etwas Salz. Inzwischen wird für einen Kreuzer Milchbrod in Würfeln geschnitten, in Schmalz gelb geröstet, mit einer Tasse kochender Milch übergossen und so eine Zeit lang stehen gelassen. Zwei Stück gesottener, nicht fetter Schinken wird fein gewiegt, Brod und Schinken unter den gedünsteten Spinat gemischt, dann drei ganze Eier daran geschlagen. Aus einem fein ausgewalkten Nudelteig werden viereckige Stücke geschnitten, am Rande mit Eiweis bestrichen, ein Löffel Fülle hineingethan, zusammengeschlagen und fest am Rande zusammengedrückt, eine halbe Stunde auf dem Nudelbrett trocknen gelassen, worauf

diese Krapfen in siedendem Salzwasser gekocht werden. Vor dem Anrichten werden sie mit Semmelbröseln, welche in Schmalz geröstet sind, übergossen.

539. Abgetriebener Kugelhupf.

Man gebe eine Maß feines Mehl in eine Schüssel, mache in der Mitte von zwei Löffel guter Bierhefe (oder für sechs Kreuzer Preßhefe, welche mit einer Tasse lauwarmer Milch aufgelöst ist) und einem halben Quart lauwarmer Milch ein Dämpfel und lasse es an einem warmen Orte gehen. Während dem rührt man ein Viertelpfund Butter und ebenso viel Schmalz in einer Schüssel schaumig, legt, wenn sie im Winter recht kalt sind, zehn Eier einige Minuten in warmes Wasser und rührt von diesen fünf ganze Eier und fünf Eidottern an die Butter, ebenso werden drei Loth Zucker an einer Citrone abgerieben, dann fein gestoßen und ein Theelöffel Salz daran gegeben. Ist das Dämpfel gegangen, so rührt man sogleich die Hälfte des Fettes daran, etwas später die übrige Hälfte. Der Teig darf nicht zu fest sein und muß sich rühren lassen; sollte es nöthig sein, so kann man noch ein wenig lauwarme Milch nachgießen. Der Teig wird dann so lange nach einer Seite gerührt, bis er ganz fein geworden und sich vom Kochlöffel löst. Eine Kugelhupfform wird gut mit Schmalz ausgestrichen, der Teig bis zur Hälfte eingefüllt, dann an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Die angegebenen Quantitäten sind für zwei mittelgroße Kugelhupfe berechnet. Die Kugelhupfe werden drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken. Nachdem man sie gestürzt hat, werden sie mit feinem Zucker bestreut.

540. Abgetriebener Kugelhupf auf andere Art.

Sechs Loth Butter, ebenso viel Schmalz, drei Loth Zucker, etwas Salz, die Schale von einer halben Citrone

abgerieben, wird schaumig gerührt. Dann werden acht ganze Eier, wenn sie im Winter recht kalt sind, in warmes Wasser gelegt und eines nach dem andern daran gerührt, ebenso werden zwei Löffel Bierhefe und eine Obertasse lauwarmer Rahm, zuletzt eine Maß feines Mehl darunter gemengt und so lange gerührt, bis sich der Teig vom Kochlöffel löst und Blasen wirft. Wenn man will, kann auch eine Handvoll Weinbeeren und Rosinen dazu gegeben werden. Dann werden zwei mittlere Kugelhupfform gut mit Schmalz ausgestrichen, die Masse hineingefüllt, zugedeckt, an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, was oft zwei bis drei Stunden dauert, alsdann eine Stunde im Rohr gebacken.

541. Pariser Kugelhupf.

Drei Viertelpfund feines Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte von zwei Eßlöffel guter Hefe und lauwarmer Milch ein Dämpfel (Hebel) angemacht, worauf man es an einem warmen Orte gut aufgehen läßt. Dann fügt man zwölf Loth zerlassene Butter, drei Loth Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, Weinbeeren und Rosinen, drei ganze Eier, drei Eidottern, etwas Arak, ein wenig Salz dazu und schlägt die Masse so lange mit dem Kochlöffel ab, bis sie Blasen wirft, bestreicht eine Kugelhupfform mit Schmalz, füllt die Masse hinein, läßt sie noch einmal gut gehen und bäckt sie drei Viertelstunden im Rohre.

542. Gefüllter Kugelhupf.

Eine Maß feines Mehl wird in eine Schüssel gegeben, in der Mitte derselben von einem halben Schoppen lauwarmer Milch und zwei Löffel guter Hefe ein Dämpfel angemacht, welches man an einem warmen Orte gehen läßt. Während dem werden vier Loth Butter und vier Loth Schmalz schaumig gerührt, zwei ganze Eier und zwei

Dottern, etwas fein gestoßener Zucker und ein wenig Salz daran gegeben, dieß Alles mit noch ein wenig lauwarmer Milch an das Mehl gerührt. Der Teig, welcher ziemlich fest sein darf, wird recht fein abgeschlagen, worauf man ihn zugedeckt in der Nähe des Ofens gehen läßt. Alsdann bestreut man ein Nudelbrett mit Mehl, gibt den Teig darauf, walkt ihn halbfingerdick aus, bestreicht ihn leicht mit zerlassener Butter, streut feinen Zucker, mit etwas gestoßenem Zimmt untermischt, darauf, ferner abgeschälte, süße, sehr fein gewiegte Mandeln, Weinbeeren, Rosinen und etwas ganz fein geschnittenes Citronat, rollt den Teig leicht zusammen. Bestreicht eine Kugelhupfform gut mit Schmalz, legt den zusammengelegten Teig rund hinein, läßt ihn abermals gut gehen. Hierauf bei guter Hitze drei Viertelstunden gebacken, noch warm, dick mit fein gestoßenem Zucker, mit Zimmt untermischt, bestreut.

543. Puff mit Hefe.

Ein Viertelpfund Butter, ebenso viel Schmalz wird sehr schaumig gerührt, dann werden vierzehn Loth feines Mehl, acht Eidottern und sechs ganze Eier hineingerührt, und zwar so, daß man immer ein Ei und einen Löffel Mehl abwechselnd hineinrührt, dann gibt man zwei Löffel gute Bierhefe daran und verrührt sie gut. Hierauf wird eine Kugelhupfform gut mit Schmalz ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut, die Masse hineingefüllt und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, was meistens in zwei Stunden geschehen ist; alsdann bäckt man sie bei sehr mäßiger Hitze drei Viertelstunden.

544. Gewöhnliche Rohrnudeln.

In eine Maß Mehl wird mit zwei Löffel guter Hefe und lauwarmer Milch in der Mitte ein Dämpfel gesetzt, welches man gut gehen läßt. Sechs Loth Schmalz läßt man zerschleichen, gießt etwas Milch daran, macht

davon nebst zwei ganzen Eiern und etwas Salz einen ziemlich dicken Teig, schlägt ihn gut ab und läßt ihn abermals an einem warmen Orte gehen. Dann gibt man den Teig auf ein Nudelbrett, formt kleine Nudeln daraus, läßt in einer Bratpfanne ein Stück Schmalz zerschleichen, wendet jede Nudel darin um, legt sie gleichmäßig an einander hinein und läßt sie wieder gehen, dann bäckt man sie drei Viertelstunden im Rohr schön braun.

545. Wespennester.

Eine Maß Mehl wird in eine Schüssel gethan, ein Dämpfel, wie vorbeschrieben, gemacht und an einem lauwarmen Orte gut aufgehen gelassen. Dann läßt man zehn Loth Schmalz oder Butter zerschleichen, gießt in dasselbe einen halben Schoppen Milch, gibt es an das Dämpfel, sowie ein Loth Salz und zwei ganze Eier, mengt Alles gut mitsammen ab und schlägt diesen Teig so lange mit dem Kochlöffel ab, bis er ganz fein ist. Es darf ein ganz fester Hefenteig sein. Hierauf läßt man ihn in einer Schüssel gut zugedeckt, wieder aufgehen. Das Nudelbrett wird alsdann dünn mit Mehl bestreut, der Teig darauf gegeben, dünn ausgewalkt, mit zerlassenem Schmalz oder Butter bestrichen, fein gestoßener Zucker, Zimmt und Weinbeeren darauf gestreut, in drei Finger breite Streifen geschnitten, und diese leicht zusammengerollt. Zwei Kugelhupfformen werden gut mit Schmalz ausgestrichen, die Nudeln (Wespennester), neben einander hineingestellt, jede an der Seite und oben mit zerlassenem Schmalz bestrichen. Alsdann läßt man sie nochmals gut gehen und bäckt sie in guter Hitze drei Viertelstunden.

546. Hefenkranz.

Ein Pfund feines Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte eine Grube gebildet, worin man

von einem halben Schoppen lauwarmer Milch und zwei Eßlöffel guter Bierhefe ein Dämpfel anmacht. Dasselbe läßt man an einem warmen Orte gut aufgehen; rührt dann ein Viertelpfund Butter schaumig, rührt ferner zwei ganze Eier und zwei Eidottern, ein Loth Zucker und ebensoviel Salz daran, gibt es nebst etwas lauwarmer Milch an das Dämpfel und schlägt den Teig so lange ab, bis er sich vom Kochlöffel löst. Dann läßt man ihn abermals gehen, gibt ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Nudelbrett, theilt ihn in drei gleiche Theile, formt drei lange Stränge daraus und flechtet daraus einen dreifachen Zopf. Darauf bestreicht man ein Blech mit Schmalz, legt den Zopf kranzförmig oder der Länge nach darauf und läßt ihn wieder, jedoch nur wenig, gehen, bestreicht ihn oben mit Eigelb, bestreut ihn mit fein gewiegten abgezogenen Mandeln, sowie auch mit grob gestoßenem Zucker, beträufelt ihn mit zerlassener Butter und bäckt ihn eine Stunde bei guter Hitze.

547. Hefenzopf.

Eine Maß Mehl wird in eine Schüssel gethan. Alsdann wird ein Viertelpfund Butter in einem halben Quart lauwarmer Milch zerlassen, solches an zwei ganze, gut verrührte Eier gegossen, zwei Löffel dicke Hefe dazu gethan, das Ganze in das Mehl geschüttet und ein Dämpfel gesetzt. Wenn dieß gut gegangen ist kommt ein Viertelpfund Zucker, etwas runder Anis, wenn nöthig, auch noch lauwarme Milch dazu. Dann schlägt man das Ganze gut ab, bis sich der Teig vom Kochlöffel löst und läßt es in der Schüssel gut gehen. — Sodann wird ein Nudelbrett leicht mit Mehl bestaubt, der Teig in drei gleiche Theile getheilt, woraus drei lange Stränge geformt werden, der Zopf dreifach daraus geflochten und auf ein mit Schmalz bestrichenes Blech gelegt. Darauf läßt man ihn nochmals gehen, bestreicht ihn mit Eigelb, streut feingewiegte Mandeln

und etwas groben Zucker darauf, und bäckt ihn drei Viertelstunden im Rohre.

548. Kaffeekuchen.

Ein Pfund feines Mehl wird in eine Schüssel gethan, von einem halben Schoppen lauwarmer Milch und zwei Löffel guter Hefe ein Dämpfel angemacht, an einen warmen Ort gestellt und gut aufgehen gelassen. Alsdann wird ein Viertelpfund zerlassene Butter, zwei ganze Eier und drei Eidottern (oder sechs Dottern allein), zwei Loth Weinbeeren und ein Loth Salz, sowie ein halber Schoppen Milch daran gegeben, so lange mit dem Kochlöffel abgeschlagen, bis der Teig fein ist. Dann wird ein längliches oder rundes Blech gut mit Schmalz ausgestrichen und der Teig mit einem Löffel hineingestrichen. Ist er noch einmal gut gegangen, wird er mit Eigelb bestrichen, sowie Zucker, Zimmt und abgezogene fein gewiegte Mandeln darauf gestreut. Alsdann bäckt man ihn drei Viertelstunden langsam im Rohre.

549. Zwieback von Hefenteig.

Ein und ein halbes Pfund feines Mehl wird in eine Schüssel gegeben, von einem Schoppen lauwarmer Milch und zwei Löffel guter Hefe ein Dämpfel angemacht, das man an einem warmen Ort gut aufgehen läßt. Dann wird ein halb Pfund Butter schaumig gerührt, drei Eier und drei Eidottern daran geschlagen, ferner für einen Kreuzer runder Anis, zwei Loth fein geschnittenes Citronat, drei Loth Zucker, ein Loth Salz darangegeben und der Teig fein abgeschlagen. Hierauf wird ein Blech mit Schmalz bestrichen, zwei längliche Stollen aus dem Teig geformt, dieselben darauf gelegt, gut gehen gelassen, mit Eigelb bestrichen und drei Viertelstunden langsam gebacken. — Am andern Tage schneidet man über die Quere zweimesserrückendicke Schnitten daraus, macht sehr

süßes Zuckerwasser, bestreicht damit jeden Schnitten oben und unten mit einer Feder oder einem feinen Pinsel, wendet ihn in ganz fein gestoßenem Zucker, mit Zimmt vermischt, um, legt die Schnitten neben einander auf ein Blech und bäht sie bei mäßiger Hitze im Rohre.

550. **Kaffee- oder Theebrod.**

Ein Pfund feines Mehl wird in eine Schüssel gethan, von zwei Löffeln guter Hefe und lauwarmer Milch wird ein Dämpfel darin angemacht, welches man an einem warmen Orte gut gehen läßt. Während dem rührt man ein halbes Pfund Butter schaumig, schlägt fünf bis sechs ganze Eier daran, sowie zwei Loth Zucker, ein Loth Salz, mischt Alles gut untereinander, gießt, wenn es nöthig ist, noch warme Milch nach (der Teig darf fester als Dampfnudelteig sein), schlägt ihn gut ab, läßt ihn zugedeckt gehen, bestreicht ein Blech mit Schmalz, bestreut es fein mit Mehl, setzt Häuflein, so groß wie Dampfnudeln darauf, läßt sie abermals gehen, bestreicht sie oben zweimal mit Eigelb, streut ein wenig fein abgezogene, gewiegte Mandeln darauf, bestreut sie mit grobgestoßenem Zucker und bäckt sie schön hellbraun.

551. **Hefenbretzeln.**

Ein halbes Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte ein Dämpfel angemacht, welches man an einem warmen Orte gut aufgehen läßt. Dann läßt man sechs Loth Butter zerschleichen, gibt diese an das Dämpfel, ebenso ein ganzes Ei, eine Dotter, etwas lauwarme Milch und etwas Salz und Zucker; verarbeitet dieses zu einem ganz feinen Teig, schlägt ihn so lange mit dem Kochlöffel ab, bis er sich von demselben löst. Läßt ihn abermals gehen, schneidet kleine Stückchen aus dem Teig, formt Bretzeln daraus, bestreicht ein Blech mit Schmalz, bestaubt es dann fein mit Mehl, legt die

Bretzeln darauf, deckt sie mit einem Tuche zu, läßt sie gut aufgehen, bestreicht sie zweimal mit Eigelb und einmal mit grob gestoßenem Zucker, und bäckt sie schön gelb.

552. Käse- oder Topfenkuchen.

Auf ein mit Schmalz bestrichenes Blech legt man einen ganz dünnen Boden von gutem Hefenteig (Nr. 486 oder 487) und bereitet in einer Schüssel zu einem ziemlich großen Kuchen folgende Fülle: Vier Loth Butter rührt man ganz fein, schlägt vier Eidottern daran, gibt sechs Loth Zucker, einen Teller gut gekochtes Kindsmus (Nr. 625) kalt daran. Dann nimmt man eine halbe Maß guten, durch ein Sieb passirten Topfen, rührt ihn in eine Maß kalter Milch, läßt dann die Milch durch ein Tuch ablaufen, preßt das Tuch gut aus und gibt den im Tuche zurückgebliebenen Topfen ebenfalls in die Schüssel. Die Milch wird nicht verwendet. Dann gibt man noch Zimmt und Weinbeeren daran, verrührt dieses gut und hebt den Schnee von den vier Eiweiß leicht darunter. Mit dieser Mischung wird der Kuchen fingerdick bestrichen und schön hellgelb gebacken.

553. Speckkuchen.

Man nimmt eine Maß feines Mehl, einen halben Schoppen lauwarme Milch und zwei Löffel Hefe, macht ein Dämpfel und läßt dieses gut gehen. Dann läßt man sechs Loth Schmalz zerschleichen, gibt es an das Dämpfel, sowie einen halben Schoppen lauwarme Milch, zwei ganze Eier und etwas Salz, verarbeitet dieses Alles zu einem Teig, schlägt denselben ganz fein ab und läßt ihn wieder gut aufgehen. — Ein Blech wird mit Schmalz bestrichen, der Teig dick ausgewalkt, auf das Blech gelegt, mit Eigelb bestrichen, ungeräucherter gesalzener Speck in kleine Würfel geschnitten, auf den Kuchen gelegt, mit etwas Kümmel und ein wenig Salz bestreut und schön braun gebacken.

554. Reiskuchen.

Ein rundes oder langes Kuchenblech wird mit Schmalz bestrichen, darin ein ganz dünner Boden von sehr gutem Hefenteig (Nr. 486) mit einem fingerbreiten Rand gelegt. Der Rand mit Eigelb bestrichen und folgende Fülle darauf gegeben: Vier Loth Reis wird gebrüht, kalt gewaschen, in Milch weich und zu einem Mus dick eingekocht, alsdann zum Erkalten zurückgestellt. Während dem rührt man drei Loth Butter schaumig, gibt drei Eidottern daran, drei Loth feinen Zucker, etwas gestoßenen Zimmt, reibt von einer halben Citrone die Schale daran und rührt den kalten Reis hinein. Zuletzt hebt man den festen Schnee von drei Eierklar leicht darunter. Diese Fülle wird glatt auf den Teig aufgestrichen, dieselbe mit einem Eigelb bestrichen, ein wenig Zucker darauf gestreut und der Kuchen drei Viertelstunden im Rohr gebacken.

555. Aepfelnudeln.

Man bereitet wie bei Nr. 486 oder 487 beschrieben einen guten Hefenteig. Hierauf schält man zehn große, süße Aepfel, befreit sie vom Kernhaus und schneidet sie dann in kleine Würfel, ebenso stößt man ein großes Stück Zucker recht fein und untermischt ihn mit ein wenig gestoßenem Zimmt. Vier Loth Weinbeeren und ebensoviel Rosinen werden rein gewaschen. Ein Nudelbrett bestaubt man mit Mehl, legt den gegangenen Teig darauf, walkt ihn halbfingerdick aus, schneidet handgroße runde oder viereckige Flecke daraus, bestreicht jeden mit ein wenig zerschlichenem Schmalz, gibt zwei bis drei Eßlöffel Aepfel, Zucker, Weinbeeren und Rosinen hinein, schlägt den Teig fest zusammen und drückt ihn auch an den Seiten fest zusammen. Eine flache Bratpfanne wird gut mit Schmalz ausgestrichen, die Nudeln gleichmäßig neben einander

hineingelegt, jede mit verklopftem Ei bestrichen und drei Viertelstunden im Rohre gebacken.

556. Tyrolerbrod.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl, sechs Loth Butter, zehn Loth Zucker, von einer halben Citrone die abgeriebene Schale, etwas runden Anis, zwei Loth fein geschnittenes Citronat, drei Eier und macht dieß auf dem Nudelbrett an; dazu gibt man drei Viertelpfund Semmelteig (ist bei jedem Bäcker zu haben) und verarbeitet Alles so lange, bis der Teig sehr fein ist und Blasen wirft. Von demselben formt man dann einen langen Wecken, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt ihn vier Stunden gehen, bestreicht ihn dann mit Eigelb und bäckt ihn bei sehr mäßiger Hitze eine Stunde schön braun.

557. Dresdener Stollen.

Man macht von einem Pfund Mehl in der Mitte desselben mit drei Löffel guter Hefe und etwas lauwarmer Milch ein Dämpfel und läßt es gehen. Dann schlägt man zwei ganze Eier, und drei Eidottern daran, gibt zwölf Loth zerlassene Butter, Salz, etwas Zucker, Weinbeeren, Rosinen, vier Loth abgeschälte, feingewiegte Mandeln, zwei Loth feingeschnittenes Citronat und eine Messerspitze fein pulverisirte Muskatblüthe dazu. Dieß Alles wird gut verarbeitet, der Teig fein abgeschlagen, zu einer Stolle geformt, ein Blech mit Butter bestrichen, die Stolle darauf gelegt, nachdem sie etwas gegangen ist, mit Eigelb bestrichen, Zucker und abgeschälte, gewiegte Mandeln darauf gestreut und langsam eine Stunde gebacken.

558. Leipziger Stollen.

Zwei Pfund Mehl, ein und ein halbes Quart Milch, eine Tasse gute Bierhefe, acht ganze Eier, zehn

Loth zerlassene Butter, ein Quint Zimmt, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Salz, acht Loth gestoßener Zucker, zwölf Loth Rosinen, acht Loth Weinbeeren, vier Loth länglich geschnittene Mandeln, zwei Loth geschnittenes Citronat wird zu einem feinen Teig verarbeitet, ein oder zwei Wecken daraus geformt und drei Stunden gehen gelassen. — Man bäckt sie alsdann eine Stunde schön hellbraun auf einem mit Butter bestrichenen Blech. Wenn sie fertig sind, bestreicht man sie sogleich mit zerlassener heißer Butter und bestreut sie dick mit Zucker und Zimmt, damit sie eine schöne Kruste bekommen.

559. Windküchlein.

Man läßt ein Viertelpfund Schmalz oder Butter und ebensoviel kaltes Wasser in einer Pfanne oder Kasserol siedend werden, gibt ebenfalls ein Viertelpfund feines Mehl unter beständigem Rühren, hinein und rührt so lange, bis es gut abgetrocknet und der Teig sehr fein ist. Dann gibt man ihn in eine Schüssel, rührt ihn hie und da um bis er kalt ist. Hierauf rührt man fünf bis sechs Eier daran, etwas Salz und drei Loth feinen Zucker. Ein Blech wird ganz dünn mit Schmalz bestrichen, leicht mit Mehl bestaubt, von dem Teig werden dann nußgroße Häuflein darauf gesetzt, diese mit feingewiegte Mandeln bestreut und bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken. — Man wende das Blech nicht eher um, bis die obern Küchlein fertig sind, sonst fallen sie zusammen.

560. Windküchlein auf andere Art.

Man läßt eine halbe Maß gute Milch oder Rahm mit einem Viertelpfund Butter kochend werden, gibt ein halbes Pfund feines Mehl unter beständigem Rühren hinein, und rührt es so lange auf der Hitze, bis es gut

abgetrocknet ist. Dann schlägt man vier Eigelb und vier ganze Eier daran, gibt ein Viertelpfund Zucker und einen Theelöffel Salz hinein. Ist alles gut zusammen verrührt, so verfährt man ebenso wie bei Nr. 559.

561. Windküchlein auf dritte Art.

Ein Quart Rahm läßt man mit vier Loth Butter kochend werden, hierauf rührt man ein Viertelpfund feines Mehl hinein und rührt den Teig so lange bis er recht fein ist. Dann gibt man ihn in eine Schüssel bis er ganz kalt ist, rührt ihn hie und da um. Nach gänzlichem Erkalten, rührt man vier Eigelb und drei ganze Eier daran, sowie etwas Salz. Bestreicht ein Blech leicht mit Butter, bestreut es ganz dünn mit Mehl, setzt mit einem Löffel kleine Häuflein darauf, bestreut sie mit groben Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Das Rohr darf nicht oft geöffnet werden. Das Blech darf erst umgewendet werden, wenn die obern Küchlein schon fertig sind.

562. Windbeutel, eine Art Kaffeeküchlein.

In eine halbe Maß siedende Milch werden acht Loth Zucker; ebensoviel frische Butter und etwas Salz gethan und danach ein halbes Pfund feines Mehl, unter immerwährendem Rühren, eingekocht, bis der Teig ganz glatt ist. Hierauf wird er mit vier Eigelb und vier ganzen Eiern verrührt und dann zum Erkalten in eine Schüssel gethan. — Nun werden auf einem gut mit Mehl bestaubten Nudelbrett fingerlange und fingerdicke Würstchen gemacht, auf einem mit Butter bestrichenen Bleche S daraus geformt, auf ein mit Schmalz leicht bestrichenes Blech gelegt, mit geschlagenem Eiweiß überstrichen, mit Zucker bestreut oder mit einem Ei bezogen und im Backofen gebacken.

563. Butterteigpastetchen.

Butterteig (Nr. 493) wird federkieldick ausgewalkt, mit einem Pastetenausstecher (in Ermanglung desselben mit einem Schoppenglase) ausgestochen. Die Hälfte der runden Plättchen wird auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech gelegt, außen der Rand mit Eigelb bestrichen. In die andere Hälfte der runden Plättchen wird in der Mitte mit einem kleineren Ausstecher ein rundes kleines Plättchen eingedrückt, so daß man dasselbe nach dem Backen leicht herausnehmen kann. Das mit dem Eindruck versehene Plättchen wird auf das Erstere gesetzt und auch mit Eigelb bestrichen. Bei mäßiger Hitze werden die Pastetchen gebacken. Sind sie fertig, hebt man die kleinen vorher durch den Eindruck bezeichneten Deckelchen aus, höhlt sie sorgfältig aus und füllt sie mit Haschee (Nr. 113), oder wenn man sie zum Dessert gibt, mit eingesottenen Früchten.

564. Butterteigkräpfchen mit Aepfel.

Man bereitet einen Butterteig nach Nr. 493, schält zwölf große, süße Aepfel ab, zerschneidet und befreit sie vom Kernhaus, gibt sie in einen Tiegel oder Casserol mit ein wenig Wasser, Wein und einem Stück Zucker, dünstet sie ganz weich, zuletzt werden ein wenig rein gewaschene kleine Weinbeeren darunter gerührt. Dann schüttet man sie zum Erkalten auf eine Platte. Anstatt der Weinbeeren kann man auch, wenn die Aepfel kalt geworden sind, zwei Löffel eingesottene Himbeeren, Aprikosen oder Quittenmarmelade untermischen, dann darf man aber zum Kochen der Aepfel nur wenig Zucker nehmen, da sie sonst zu süß würden. Hierauf bestaubt man ein Nudelbrett ganz dünn mit Mehl, gibt den Teig darauf, walkt ihn messerrückendick aus, bestreicht einen handgroßen Fleck außen am Rand mit verklopftem Ei, füllt zwei Eßlöffel gekochte Aepfel hinein, schlägt

den Teig zusammen und rädelt das Kräpfchen rund oder viereckig aus. So fährt man fort bis Teig und Aepfel zu Ende sind. Eine flache Bratpfanne oder Kuchenblech bestreicht man dünn mit Schmalz, legt die Kräpfchen darauf, bestreicht jedes mit verklopftem Ei und bäckt sie eine halbe Stunde im Rohre.

565. Butterteigpastete.

Man bereitet Butterteig nach Nr. 493, walkt denselben messerrückendick aus und schneidet daraus zwei runde Platten und zwar die eine, welche als Boden dienen soll, fingerbreit größer, so groß als man die Pastete haben will. Nun legt man den Boden auf ein Blech, auf die Mitte desselben setzt man eine runde blechene Form in Gestalt einer umgestülpten Wagschale (welche oben ein kleines Loch haben muß, damit man, wenn die Pastete gebacken ist, den Deckel leicht abheben kann). Die Form bestreicht man vorher gut mit Butter, überzieht sie ganz glatt mit der kleineren Teigplatte, und legt um den Rand einen fingerbreiten ausgerädelten Streifen. Vom übrigen Teig rädelt man mit einem Backrädchen fünf kleine Blättchen und legt dieselben in Gestalt einer Blume oben auf den Deckel. Hierauf wird Alles gut mit Eigelb, welches mit etwas Wasser verrührt ist, bestrichen, und die Pastete bei mäßiger Hitze im Rohr eine halbe Stunde schön gelb gebacken. Alsdann wird mit einer Gabel der Deckel abgehoben und die Blechform herausgenommen (in Ermanglung der Blechform kann auch Papier genommen werden, welchem man diese Form gibt). Der Boden der Pastete wird mit Reh-, Hasen-, Tauben- oder Zungen-Ragout belegt, jedoch mit wenig Sauce, welche die Pastete weich machen würde. Die Sauce wird eigens dazu servirt. Hierauf deckt man den Deckel darauf, stellt die gefüllte Pastete noch ein wenig in's Rohr, damit sie warm wird und gibt sie sogleich zu Tische.

566. Rahmtörtchen.

Zu achtzehn Törtchen bereitet man folgenden Butterteig: Ein Viertelpfund feines Mehl, ein ganzes Ei, drei Löffel kalte Milch, ein wenig Salz, einen halben Theelöffel Arak, dieses Alles wird auf dem Nudelbrett zu einem festen feinen Teig verarbeitet. Hierauf walkt man ihn der Länge nach fingerdick aus, belegt die eine Hälfte davon mit ein Viertelpfund Butter in Scheiben geschnitten, bedeckt ihn mit der andern Hälfte vom Teig und walkt die Butter in den Teig, schlägt den Teig wieder zusammen und walkt ihn wieder aus. Dieses Verfahren wiederholt man vier bis fünfmal. Dann legt man den Teig in ein reines Tuch und legt ihn über Nacht in den Keller oder an einen kühlen Ort. Am andern Tage streicht man achtzehn Blechformen mit Butter, walkt den Teig messerrückendick aus, legt die Formen innen damit aus, dann bereitet man folgende Fülle: Eine halbe Maß Milch läßt man mit einer Stange Vanille, welche man in Stücke zerschneidet, eine Viertelstunde sieden, dann stellt man sie vom Feuer zum Erkalten. In einer kleinen Pfanne oder Kasserol gibt man zwei Loth Mehl und rührt dasselbe mit der kalten Milch glatt an, gießt nach und nach die ganze halbe Milch daran, und kocht daraus ein Mus. Dann rührt man fein gestoßenen Zucker daran bis es sehr süß ist und läßt es gut auskochen. Dann gibt man es in eine Schüssel und rührt noch warm drei Eigelb daran. Noch lauwarm wird es in die Törtchen eingefüllt, jedoch nicht ganz voll, da die Masse ein wenig in die Höhe geht. Die Törtchenformen stellt man auf ein Blech, stellt es in den Ofen und bäckt sie bei guter Hitze, bis sie gelb sind.

567. Bisquittörtchen mit sauerem Rahm.

Zwölf Loth fein gestoßener Zucker und eine halbe abgeriebene Citrone werden mit neun Eigelb eine halbe Stunde gerührt, hierauf sechszehn Loth Mehl und drei Löffel guter sauerer Rahm daran gerührt, zuletzt der fest geschlagene Schnee von neun Eiweis leicht darunter gehoben. Die Formen werden mit Butterteig (Nr. 566) ausgelegt, mit der Masse eingefüllt und eben so verfahren wie bei Nr. 566 beschrieben wurde.

Puddings, Aufläufe und andere süße Mehlspeisen.

---

568. Süße Omelette.

Bedarf: 2 Tassen Milch, 1½ Kochlöffel Mehl, 3 Eier, 4 Loth Butter, Mehl.

Anderthalb Kochlöffel Mehl werden mit zwei Tassen Milch abgerührt, nach Gutdünken gezuckert, dann drei Eidottern nach einander daran gerührt, zuletzt der festgeschlagene Schnee von drei Eiweiß leicht darunter gehoben. Dann macht man ein ziemlich großes Stück Butter auf der Pfanne heiß, läßt es wieder etwas abkühlen, gießt dann die Masse darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze. Ist eine Seite schön gelb, rutscht man die Omelette auf einen Teller heraus, läßt wieder ein Stück Butter zerschleichen und verfährt wie vorstehend beschrieben ist, indem man die Omelette auf der andern Seite bäckt.

569. Omelette mit Confituren.

Bedarf: 2 Löffel Mehl, eine Obertasse Milch, 2 Eier, Zucker und eingesottene Früchte.

Man rührt zwei Löffel Mehl mit ein wenig Milch gut ab, schlägt zwei ganze Eier daran, zuckert es nach Belieben, bäckt auf der Pfanne eine Omelette auf beiden Seiten schön gelb, die man mit eingesottenen Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Hagebutten oder dgl. füllt, rollt sie leicht zusammen, streut oben feinen Zucker darauf und gibt sie warm zu Tische. — Man kann auch gleich unter den Teig zwei bis drei Borsdorfer Aepfel, abgeschält und in Würfel geschnitten, rühren, mit denselben die Omelette backen, leicht zusammenrollen, mit Zucker bestreuen und sie warm zu Tische geben.

570. Aufgezogene Omelette.

Bedarf: 3 Eier, 2 Loth Zucker, Schmalz oder Butter, eingesottene Früchte.

Drei Eidottern werden mit zwei Loth fein gestoßenem Zucker gut verrührt, das Eiweiß zu einem festen Schnee geschlagen und leicht unter Eier und Zucker gehoben. Eine Omelettepfanne wird mit Schmalz oder Butter bestrichen und eine Omelette bei sehr mäßigem Feuer gebacken, mit Eingesottenem bestrichen, zusammengerollt und mit feinem Zucker bestreut. Einige Tropfen Citronensaft an das Eingesottene gedrückt, mildern das zu Süße am Omelette.

571. Omelette souflée.

Bedarf: 3 Loth Zucker, 6 Eier, Butter, eingesottene Früchte.

Drei Loth feingestoßener Zucker und sechs Eigelb werden eine Viertelstunde gerührt, das Klare zu steifem Schnee geschlagen und leicht darunter gehoben. Auf der Pfanne macht man ein Stück Butter heiß, gießt die

Masse darauf und bäckt sie auf der Platte (nicht auf offenem Feuer) schön hellgelb, rutscht sie auf eine flache Porzellanplatte heraus, bestreut sie mit feinem Zucker, brennt sie mit einem glühenden Schäufelchen auf, füllt sie mit Eingesottenem und schlägt sie einmal zusammen.

572. Strudel von Omeletten.

Bedarf: ½ Pd. Mehl, 3 Quart Milch, 7 Eier, 4 Löffel Rahm, Zucker, Zimmt, Weinbeeren, Bröseln, Butter.

Man bäckt ganz gewöhnliche dünne Pfannkuchen (Nr. 515), verklopft drei bis vier ganze Eier mit vier Löffel gutem süßen oder sauren Rahm, gibt hievon auf jedes Flädlein drei Löffel mit Zucker, Zimmt und ein wenig Weinbeeren (rein gewaschen) und etwas Bröseln, rollt sie leicht zusammen, bestreicht eine lange Rein mit Butter, legt die Strudel der Reihe nach hinein, übergießt sie mit einem Schoppen kalter Milch und bratet sie eine halbe Stunde im Rohr.

573. Flädelmehlspeise.

Bedarf: ½ Pfd. Mehl, 3 Quart Rahm, 9 Eier, Zucker, Weinbeeren, Rosinen und Butter.

Man backe ganz dünne Flädlein (Omeletten), lasse sie ein wenig erkalten, überstreue sie mit ganz feinem Zucker, Weinbeeren und Rosinen, rolle sie leicht zusammen, schneide aus jedem Flädlein drei Theile, bestreiche eine hohe Form gut mit Butter, setze die Stücke ganz locker auf einander hinein, bis die Form beinahe voll ist. Dann gebe man in eine halbe Maß Rahm zwei ganze Eier, drei Dottern, Zucker nach Belieben, quirle dieß gut ab und gieße es über die Flädlein, lasse es noch eine Viertelstunde stehen, gebe oben einige ganz kleine Stückchen Butter darauf und backe sie langsam eine halbe Stunde im Rohre. Nach Belieben kann diese Mehlspeise auch in Dunst gesotten werden.

574. Ausgezogene Strudel (Wienerstrudel).

Bedarf: ½ Maß Mehl, 12 Loth Butter, 5 Eier, Salz, Zucker, Weinbeeren, Bröseln, 1 Schoppen sauren Rahm, ½ Maß süßen Rahm.

Man gebe eine halbe Maß feines Mehl auf das Nudelbrett, ferner ein ganzes Ei, nußgroß Butter, etwas Salz und etwas lauwarmes Wasser, verarbeite dieß Alles ganz fein zu einem leichten Nudelteig, decke eine Schüssel darauf, und lasse ihn eine Stunde ruhen. Dann breitet man ein reines Tuch auf einen großen Tisch, bestäubt es fein mit Mehl, gibt den Teig auf das Tuch, greift mit den Händen unter den Teig, und zieht denselben vorsichtig, damit er keine Löcher bekommt, ganz fein aus. Außen schneidet man den dicken Rand weg und läßt den ausgezogenen Teig eine Viertelstunde trocknen. — Fülle hiezu: Drei bis vier Loth Butter rührt man schaumig ab, schlägt vier bis fünf Eidottern daran, gibt einen Schoppen guten sauren Rahm dazu, Zucker nach Belieben und etwas Zimmt, zuletzt den Schnee von den Eiern. Hierauf lasse man ein Viertelpfund Butter in einer Bratpfanne oder Kasserol zerschleichen, überstreiche den Strudel ein wenig mit Butter, bestreiche ihn gleichmäßig mit der Fülle, streue ein wenig Weinbeeren darauf, sowie eine Handvoll feine Bröseln, rolle ihn ganz leicht zusammen, indem man das Tuch mit beiden Händen in die Höhe hebt, und gebe ihn in den Tiegel mit der zerlassenen Butter, lasse ihn im Rohre eine Viertelstunde anziehen, mache alsdann eine halbe Maß süßen Rahm oder Milch mit etwas Zucker kochend, gieße sie an den Strudel und backe ihn drei Viertelstunden im Rohr. Sollte sich die Milch zu sehr einbraten, so gießt man von der Seite etwas nach. Er muß eine schöne gelbe Farbe bekommen.

575. Ausgewalkte Strudel mit saurem Rahm.

Bedarf: ½ Maß Mehl, 2 Eier, Butter, 4 Loth Schmalz, 1 Quart saurer Rahm, Zucker, Zimmt, Weinbeeren, ½ Maß süßen Rahm.

Auf das Nudelbrett gibt man eine halbe Maß feines Mehl, zwei ganze Eier, etwas kaltes Wasser, nußgroß Butter und etwas Salz, verarbeitet dieses zu einem feinen, nicht zu festen Teig und läßt denselben eine Stunde zugedeckt ruhen. Aus dem Teig schneidet man sechs Theile, formt kleine Laibchen daraus und walkt eines nach dem andern ganz fein aus. Dieser Teig läßt sich oft, wenn er ein wenig rund gewalkt ist, über die Hand ausziehen, so daß er nicht mehr ausgewalkt zu werden braucht. Wenn nun ein Flädel fein gewalkt und gezogen ist, deckt man's mit einem Tuche zu, damit es nicht trocken wird, und fährt damit fort, bis man die sechs Fladen fertig hat. In einer tiefen Bratpfanne läßt man ungefähr vier Loth Schmalz zerschleichen, bestreicht jeden Fladen mit Schmalz, dann mit drei bis vier Löffel gutem sauren Rahm, streut Zucker, Zimmt und etwas Weinbeeren nach Belieben darauf, rollt sie leicht zusammen, legt die Strudel in die Bratpfanne, übergießt sie mit einer halben Maß kochendem Rahm, worin auch Zucker ist, und bäckt sie eine Stunde langsam im Rohr. Sollte der Rahm zu schnell einkochen, so kann man noch ein wenig nachgießen.

576. Abgetrockneter Brodpudding.

Bedarf: Milchbrod um 4 kr., ½ Maß Milch, 8 Loth Butter, 8 Eier, Zucker, Weinbeeren, Rosinen und ½ Citrone.

Um vier Kreuzer Milchbrod wird abgeschält und in kalte Milch eingeweicht, ist es weich, wird es fest ausgedrückt, in einem Tiegel das Brod mit vier Loth Butter auf dem Feuer gut abgetrocknet, indem man mit dem Kochlöffel so lange rührt, bis die Masse dick ist und sich vom Tiegel ablöst. Dann gibt man das Brod in eine

Schüssel und läßt es erkalten, schneidet alsdann noch einmal vier Loth Butter daran, rührt es schaumig, schlägt acht bis neun ganze Eier langsam, eines nach dem andern, daran, welche man ebenfalls gut verrührt, fügt Zucker, Weinbeeren und Rosinen nach Gutdünken, nebst etwas abgeriebene Citronenschalen hinzu. Bestreicht eine Dunstform mit Butter, gibt den Teig hinein, schließt sie gut mit einem passenden Deckel, stellt sie in ein Kasserol mit ein fingergliedhoch kochendem Wasser, worauf man ebenfalls einen, jedoch nicht so sehr passenden Deckel deckt und siedet ihn eine Stunde; sollte sich das Wasser zu sehr einkochen, so gießt man hie und da kochendes nach. Dazu gibt man Aprikosensauce (Nr. 246) oder Hagebuttensauce (Nr. 247).

577. Abgetrockneter Brodpudding mit Chocolade.

Bedarf: Milchbrod um 4 kr., 1/2 Maß Milch, 8 Loth Butter, 2 Täfelchen Chocolade, 8 Eier und Zucker.

Man schäle um vier Kreuzer Milchbrod ab, weiche es eine halbe Stunde in kalte Milch ein, drücke es alsdann fest aus, trockne es in vier Loth Butter ab, gebe es in eine Schüssel und lasse es erkalten. Dann rühre man nochmals vier Loth Butter daran. Zwei Täfelchen Chocolade läßt man an einem warmen Ort weich werden, rührt es zu einem dicken Brei und dann unter das Brod. Hierauf schlägt man acht bis neun ganze Eier daran, welche man gut verrührt, fügt Zucker nach Belieben hinzu, bestreicht eine Dunstform mit Butter, füllt die Masse hinein und siedet den Pudding eine Stunde im Dunst. Dazu gibt man Chocoladesauce (Nr. 243).

578. Abgetrockneter Brodpudding mit Aepfel.

Bedarf: Altes Milchbrod für 6 kr., ½ Maß Milch, 10 Loth Butter, 6 Aepfel, 10 Eier, Weinbeeren und Zucker.

Für sechs Kreuzer altes Milchbrod wird abgeschält, in zwei Theile zerschnitten, in kalte Milch eine halbe Stunde eingeweicht, sobald es weich ist, fest ausgedrückt. Dann gibt man in einen Tiegel sechs Loth Butter, trocknet das Brod darin auf dem Feuer ganz fein, gibt es dann in eine Schüssel und läßt es auskühlen. Während dem brät man sechs ganz süße gute Aepfel im Rohr, nimmt das Mark hievon und treibt es durch ein Haarsieb. Wenn das Brod erkaltet ist, schneidet man vier Loth Butter daran und rührt es gut ab. Das feine Mark der Aepfel gibt man unter beständigem Rühren ebenfalls daran nebst zehn ganzen Eiern, einer Handvoll kleinen Weinbeeren und Zucker, bis es süß genug ist. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und im Rohr drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

579. Krebspudding.

Bedarf: 18 kleine Krebse, ¼ Pfd. Butter, für 4 kr. Milchbrod, ½ Maß Milch, 7 Eier und Zucker. — Zur Sauce: 1 Löffel Mehl, ½ Maß Rahm, 6 Eier, Zucker.

Achtzehn Stück Suppenkrebse werden in Salzwasser gekocht, ausgenommen, gereinigt und die ausgelösten Krebsschweife bei Seite gelegt. Die Krebse mit Schalen und Scheeren werden alsdann mit einem Viertelpfund Butter im Mörser gestoßen, dann in einem Tiegel ein wenig abgedünstet, mit Wasser aufgefüllt und gut gekocht. Die Butter faßt man mit einem Löffel herunter und läßt sie durch ein Sieb in kaltes Wasser laufen, damit sie sogleich fest besteht. Um vier Kreuzer Milchbrod wird abgeschält, in kalte Milch eingeweicht, nach einer halben Stunde fest ausgedrückt, mit einem

Stückchen Krebsbutter abgetrocknet und in einer Schüssel erkalten gelassen. Dann gibt man die übrige Krebsbutter dazu (läßt aber etwas zur Sauce zurück) rührt die Butter und das Brod recht schaumig, schlägt sieben bis acht Eier daran, welche man ebenfalls gut verrührt und gibt Zucker nach Belieben hinzu. Eine Dunstform wird sodann gut mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und eine Stunde im Dunste gesotten. Folgende Sauce wird dazu gegeben:

Ein Löffel Mehl wird in einem Pfännchen oder Kasserol mit kalter Milch glatt gerührt, eine halbe Maß Rahm daran gegeben, und die noch übrige Krebsbutter damit kochen lassen; in einem Topfe werden sechs Eidottern mit feinem Zucker gut abgerührt und die kochende Milch unter beständigem Rühren daran gegossen; dann läßt man es noch auf dem Feuer unter beständigem Rühren anziehen, bis es anfängt dick zu werden; es darf aber nicht kochen, da es sonst Bätzchen gibt, strudelt es recht gut, damit es Schaum verursacht. Den Pudding stürzt man auf eine Platte, gießt die Sauce daran und garnirt ihn mit den Krebsschweifchen.

580. Krebspudding auf andere Art.

Bedarf: Milchbrod für 4 kr., ½ Maß Milch, 3 Loth Butter, ¼ Pd. Krebsbutter, 12 Eier, 4 Loth süße Mandeln, 12 Loth Zucker, ½ Citrone.

Man weiche um vier Kreuzer abgeschältes Milchbrod eine halbe Stunde in kalte Milch ein, trockne es mit drei Loth Butter in einem Tiegel oder Kasserol gut ab und lasse es erkalten. Ein Viertelpfund Krebsbutter (siehe Anhang) wird schaumig gerührt, zwölf Eigelb daran gegeben, ebenfalls das erkaltete Brod, vier Loth feingewiegte, abgeschälte, süße Mandeln, zwölf Loth feinen Zucker und etwas fein gewiegte Citronenschale. Dieß Alles wird gut mitsammen verrührt, der Schnee

von den zwölf Eiern zuletzt leicht darunter gehoben. Diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene Dunstform gefüllt und eine Stunde im Dunst gesotten. Dazu gibt man Sauce von Vanille (Nr. 238) oder von Citronen (Nr. 241).

581. Englischer Pudding.

Bedarf: 1/4 Pfd. Butter, 8 Eier, Milchbrod für 4 kr., 10 Mandeln, 2 Loth Citronat, Weinbeeren, Rosinen und Zucker.

Ein Viertelpfund Butter wird schaumig gerührt, acht Eier eines nach dem andern daran gegeben, dann für drei Kreuzer Milchbrod abgeschält, dasselbe in kalte Milch eine Viertelstunde eingeweicht, fest ausgedrückt, an die Butter gerührt, ebenso die geriebenen Bröseln von einem Kreuzer Milchbrod, zehn Stück fein gewiegte Mandeln, zwei Loth fein geschnittenes Citronat, ein wenig abgeriebene Citronenschale, Weinbeeren und Rosinen nach Gutdünken, Zucker bis es süß genug ist. Eine Dunstform wird sodann mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden im Dunst gesotten. Man gibt Weinsauce (Chaudeau, Nr. 245) dazu.

582. Semmelpudding.

Bedarf: Milchbrod für 5 kr., 1 Quart Milch, 1/4 Pfd. Butter, 7 Eier, 6 Loth Zucker, 1/2 Citrone, 4 Loth Weinbeeren, 4 Loth Mandeln, 2 Löffel Rum.

Fünf gestrige Milchbrode werden abgeschält oder abgerieben, in kalte Milch eingeweicht, bis sie ganz weich sind, dann fest ausgedrückt. Nun rührt man ein Viertelpfund Butter schaumig, rührt sieben Eidottern daran, sowie das ausgedrückte Brod, sechs Loth feinen Zucker, von einer halben Citrone die abgeriebene Schale, vier Loth kleine Weinbeeren, vier Loth abgeschälte fein gestoßene Mandeln; Alles eine Viertelstunde gerührt, bis die Masse leicht und schaumig ist, zuletzt zwei Eßlöffel Rum und der fest geschlagene Schnee von sieben

Eiern leicht darunter gehoben. Diese Masse wird in eine gut mit Butter bestrichene Dunstform gefüllt und eine Stunde gesotten. — Dazu gibt man Hagebutten- (Nr. 247), oder Weinsauce (Nr. 245).

583. Mandelpudding.

Bedarf: 10 Loth Mandeln, 8 Loth Zucker, 9 Eier, ½ Citrone, eine Handvoll Bröseln und gestoßener Zimmt.

Zehn Loth abgezogene süße Mandeln (worunter einzelne bittere sein dürfen) werden mit einem ganzen Ei im Mörser sehr fein gestoßen, alsdann mit acht Loth fein gestoßenem Zucker, acht Eidottern und mit der abgeriebenen Schale einer halben Citrone eine halbe Stunde gerührt; dann eine Handvoll fein geriebene Bröseln daran gegeben, sowie ein wenig Zimmt. Zuletzt wird der festgeschlagene Schnee von den acht Eiern leicht darunter gehoben. Man bestreiche eine Form gut mit Butter, brösle sie aus, fülle die Masse hinein und backe sie drei Viertelstunden im Rohr bei mäßiger Hitze.

Hiezu eignet sich am besten Kirschensauce (Nr. 248).

584. Schwarzbrodpudding.

Bedarf: ½ Pfd. Zucker, 10 Eier, ½ Citrone, 1 Loth Citronat, 1 Loth Pomeranzenschale, Zimmt, Nelkengewürz, 8 Loth Mandeln, 10 Loth Schwarzbrodbröseln, 1 Löffel Arak.

Man rühre ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker und zehn Eidottern drei Viertelstunden, gebe die abgeriebene Schale einer Citrone, ein Loth feingeschnittenes Citronat, ein Loth feine geschnittene Pomeranzenschale, etwas Zimmt und Nelkengewürz, acht Loth ungeschälte, sehr fein gewiegte Mandeln, zehn Loth gedörrte und fein gestoßene Schwarzbrodbröseln, welche mit einem Löffel guten Arak angefeuchtet werden müssen, daran und verrühre Alles gut. Backe diese Masse langsam in einer mit Butter ausgestrichenen und ausgebröselten Tortenform eine Stunde. — Vor der Pudding zu Tische ge-

geben wird, befeuchtet man ihn mit warmem weißen oder rothen Wein. Als Sauce dazu läßt man Wein mit viel Zucker, einer kleinen Zimmtrinde und etwas Citronenschale kochen.

585. Schwarzbrodpudding auf andere Art.

Bedarf: 4 Loth Mandeln, 4 Loth Schwarzbrodbröseln, 2 Löffel Arak, 1/4 Pfd. Zucker, 9 Eier, gestoßener Zimmt, Nelkengewürz, 1/2 Citrone, 1 1/2 Loth Citronat, 1 1/2 Loth Pomeranzenschale.

Vier Loth Mandeln mit der Schale werden zuerst ein wenig gewiegt, dann ganz fein im Mörser gestoßen, vier Loth gedörrte sehr fein gestoßene Schwarzbrodbröseln mit zwei Löffel Arak angefeuchtet, dieß Alles mit einem Viertelpfund Zucker, sieben Eidottern und zwei ganzen Eiern eine halbe Stunde gerührt, zuletzt kommt ein wenig gestoßener Zimmt, Nelkengewürz, von einer halben Citrone die abgeriebene Schale, je anderthalb Loth fein geschnittenes Citronat und Pomeranzenschale darunter. Eine mit Butter ausgestrichene Form wird ausgebröselt, die Masse hineingefüllt und drei Viertelstunden im Rohre gebacken. — Dazu gibt man eine Sauce von rothem Wein und Zucker, welche man mit einigen Nelken und einem Zimmtrindchen aufkocht. Ist der Pudding fertig, stürzt man ihn auf eine runde Platte, gießt etwas von dem heißen Wein oben darauf, damit er gut feucht wird; läßt ihn an einem warmen Orte stehen und gibt ihn mit der übrigen Sauce zu Tische. Nach Belieben kann man unter die Sauce auch zwei Löffel Arak geben.

586. Schwarzbrodpudding auf dritte Art.

Bedarf: 10 Eßlöffel Schwarzbrodbröseln, 1/2 Glas Wein, 10 Eier, 12 Loth Zucker, 1 Loth Citronat, 1 Loth Pomeranzenschale, 1/2 Citrone, Zimmt, Nelkengewürz, 1/2 Tafel Chocolade.

Zehn Eßlöffel gedörrtes fein gestoßenes Schwarzbrod wird mit einem halben Glas Wein angefeuchtet.

Dann werden fünf ganze Eier und fünf Eidottern, mit zwölf Loth feingestoßenem Zucker eine halbe Stunde gerührt, das angefeuchtete Brod, je ein Loth fein geschnittenes Citronat und Pomeranzenschale, die Schale einer halben Citrone, etwas gestoßener Zimmt, Nelkengewürz, ein wenig fein geriebene Chocolade, hierauf noch eine Viertelstunde mitgerührt. Zuletzt der feste Schnee von fünf Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine Dunstform wird gut mit Butter ausgestrichen, mit Schwarzbrodbröseln ausgestreut, die Masse hineingefüllt, mit einem passenden Deckel gut verschlossen und in ein tiefes Kasserol gestellt, welches ein Fingerglied hoch mit kochendem Wasser angefüllt sein muß und auch mit einem Deckel zugedeckt wird, eine Stunde sieden gelassen. Sollte das Wasser einkochen, gießt man etwas (siedendes) nach. — Der Pudding wird dann behutsam auf eine runde Platte gestürzt, mit abgezogenen länglich geschnittenen Mandeln besteckt, weißer Wein mit Zucker heiß gemacht und damit übergossen, der übrige Wein in einer Sauciere extra dazugegeben.

587. Mehlpudding.

Bedarf: 1/4 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Maß Rahm, 8 Eier, Zucker, 1/2 Citrone.

Ein Viertelpfund Mehl und ein Viertelpfund Butter wird auf dem Nudelbrette gut verarbeitet und zu einem Ballen gemacht. Dann läßt man eine halbe Maß Rahm sieden, legt den Teig hinein und läßt ihn, während man fleißig rührt, kochen, bis die Masse fein wie ein Mus ist. Dann gibt man's zum Erkalten in eine Schüssel, rührt alsdann acht Eidottern, eine nach der andern daran, gibt Zucker nach Belieben daran und die abgeriebene Schale einer halben Citrone, hebt zuletzt den Schnee von acht Eiweiß leicht darunter. Eine Dunstform streicht man mit Butter aus, füllt die Masse hinein und siedet sie eine Stunde im Dunste. Man kann ver-

schiedene Saucen dazu geben als: Nr. 242 Aprikosen-, Nr. 243 Hagebutten-, Nr. 245 Wein-Sauce.

588. Macronenpudding.

Bedarf: 1/4 Pfd. Butter, 6 Eier, 6 große Macronenplätzchen, Milch, Zucker, 2 Handvoll Bröseln, Weinbeeren, Rosinen.

Man rührt ein Viertelpfund Butter schaumig und schlägt sechs Eidottern daran. Weicht dann sechs große Macronenplätzchen in kalte Milch ein, drückt dieselben nach einer halben Stunde fest aus und rührt sie an die Butter, gibt ein wenig Zucker, sowie zwei Handvoll Bröseln, Weinbeeren und Rosinen dazu und hebt zuletzt den Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter. Eine Dunstform wird alsdann mit Butter ausgestrichen und die Masse eine Stunde im Dunst gesotten. Dazu gibt man Weinsauce (Nr. 245).

589. Schweizer Pudding im Dunste gesotten.

Bedarf: 1 Maß Rahm, 1 Citrone, 2 Löffel Essig, 1/4 Pfd. Butter, 8 Eier, 4 Loth Mandeln.

Eine Maß Doppelrahm läßt man kochend werden, drückt den Saft einer Citrone hinein und gibt zwei Löffel Essig daran, läßt ihn so lange kochen, bis er ganz geronnen ist, gießt ihn dann auf ein Tuch und preßt ihn gut aus. Indessen rührt man ein Viertelpfund Butter schaumig, schlägt acht Eidottern daran, gibt Zucker nach Belieben dazu, reibt die Schale einer halben Citrone hinein und mischt vier Loth abgezogene feingewiegte Mandeln darunter, sowie den fest ausgedrückten geronnenen Rahm. Zuletzt hebt man den steifgeschlagenen Schnee von acht Eiweiß leicht darunter. Eine Puddingsform wird mit Butter ausgestrichen, der Pudding eine Stunde im Dunste gesotten, alsdann auf eine Platte gestürzt. — Dazu gibt man Chaudeau (Nr. 245).

590. Bisquitpudding.

Bedarf: ¼ Pfd. Zucker, Vanille für 12 kr., 8 Eier, 4 Loth Mandeln, 4 Loth altes Bisquit, 6 Loth Butter.

Es wird ein Viertelpfund Zucker mit zwölf Kreuzer Vanille fein gestoßen, gesiebt, mit acht Eidottern eine halbe Stunde gerührt. Dann kommen vier Loth abgezogene, fein gestoßene oder gewiegte Mandeln, vier Loth trockenes gestoßenes Bisquit, sechs Loth zerlassene Butter darunter, dieß Alles wird gut verrührt und zuletzt der steife Schnee von den sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine Dunstform wird mit Butter bestrichen und der Pudding eine Stunde im Dunste gesotten. Diesen, sowie alle im Dunste gesottene Puddinge, kann man stürzen. — Dazu gibt man Weinsauce (Nr. 245).

591. Götterspeise.

Bedarf: 5 Loth Mehl, 5 Loth Zucker, 8 Eier, 1 Schoppen Milch, ¼ Pfd. Butter.

Man nimmt fünf Loth feines Mehl, fünf Loth gestoßenen Zucker, verrührt dieses gut in einer Schüssel mit zwei Eidottern und einem Schoppen Milch, kocht diese Masse in einem Pfännchen oder Kasserol unter beständigem Rühren zu Mus. Alsdann wird sie zum Erkalten in eine Schüssel gegeben, hierauf wird ein Viertelpfund Butter schaumig gerührt, sechs Eidottern dazu gegeben, jedoch so, daß mit jeder Eidotter ein Eßlöffel voll von dem erkalteten Mus verrührt wird. Zuletzt wird von sechs Eiweiß ein fester Schnee geschlagen und leicht darunter gehoben. — Eine Dunstform wird mit Butter bestrichen und die Masse eine Stunde im Dunste gesotten. — Dazu gibt man Chaudeau (Nr. 245).

592. Ungarischer Pudding.

Bedarf: 4 Loth Butter, 8 Loth Zucker, 4 Loth Mehl, 1 Quart Milch, 6 Eier, ½ Citrone.

Vier Loth Butter, vier Loth fein gestoßener Zucker, vier Loth Mehl werden auf dem Nudelbrette zu einem

Ballen geformt. Dann läßt man ein Quart Milch siedend werden, gibt den Ballen hinein und kocht ihn unter beständigem Rühren zu einem dicken Mus; dieses gibt man in eine Schüssel und läßt es erkalten. Hierauf rührt man sechs Eidottern, eine nach der andern daran, gibt die abgeriebene Schale einer halben Citrone dazu, und noch vier Loth feinen Zucker, zuletzt hebt man den Schnee von sechs Eiweiß darunter. Eine Dunstform wird mit Butter bestrichen, ausgebröselt, die Masse hineingefüllt, gut geschlossen und eine Stunde gesotten. — Dazu gibt man Hagebuttensauce (Nr. 247).

593. Vanillepudding.

Bedarf: ¼ Pfd. Zucker, ein Stück Vanille, ¼ Pfd. Mandeln, 9 Eier, 2 Handvoll Bisquit, 2 Loth Butter.

Ein Viertelpfund Zucker wird mit einem Stück Vanille fein gestoßen, dann gesiebt, mit einem Viertelpfund abgezogenen, fein gestoßenen oder gewiegten Mandeln und neun Eigelb eine halbe Stunde gerührt, zwei Handvoll fein geriebenes oder gestoßenes Bisquit und zwei Loth zerlassene Butter daran gerührt, der Schnee von sechs Eiweis leicht darunter gehoben. Eine Dunstform wird gut mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt, gut geschlossen und drei Viertelstunden gesotten. — Dazu gibt man Vanille- (Nr. 238) oder Weinsauce (Nr. 245).

594. Reismus.

Bedarf: 1 Maß Rahm, ¼ Pfd. Reis, 2 Loth Butter, Zucker, Zimmt.

In eine Maß kochenden Rahm wird ein Viertelpfund Reis, welcher vorher ausgesucht, gebrüht und gewaschen ist, unter beständigem Rühren eingekocht. Sollte der Reis nach längerem Kochen zu dick und die Körner noch nicht weich sein, so gießt man heiße Milch nach, bis sie ganz weich sind, gibt alsdann ein Stückchen

Butter (zwei Loth) daran. Will man, daß sich am Boden eine Kruste bildet, welche man beim Anrichten mit einem Schäufelchen aus dem Tiegel nehmen und oben auf das Mus legen kann, so rührt man den Reis zuletzt nicht mehr um. Beim Anrichten wird das Mus und die Kruste mit fein gestoßenem Zucker und Zimmt bestreut.

595. Reispudding.

Bedarf: 1 Maß Milch, ¼ Pfd. Reis, 12 Loth Butter, 8 Eier, Zucker, ½ Citrone.

In eine Maß kochende Milch wird ein Viertelpfund gebrühter und rein gewaschener Reis mit vier Loth Butter weich gekocht. Den Reis läßt man erkalten, gibt ihn in eine Schüssel, schneidet acht Loth Butter hinein und rührt dieß, bis es leicht und schaumig ist, dann schlägt man sieben bis acht Eidottern, eine nach der andern daran, gibt Zucker nach Belieben dazu, reibt etwas Citronenschale hinein und hebt zuletzt den Schnee von den Eiern leicht darunter. — Eine Form bestreicht man mit Butter, füllt die Masse hinein und bäckt sie eine Stunde im Rohre oder siedet sie eine Stunde im Dunste. Gebacken wird er in der Form zu Tische gebracht. — Man gibt Vanille-, Himbeer- oder Hagebuttensauce dazu.

596. Reispudding auf andere Art.

Bedarf: 1 Maß Milch, ¼ Pfd. Reis, 6 Loth Butter, ¼ Pfd. Zucker, ½ Citrone, 7 Eier.

Es wird ebenfalls in einer Maß Milch ein Viertelpfund Reis weich gekocht und zwar mit sechs Loth Butter. In eine Schüssel gibt man ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, sieben Eidottern, rührt dieß bis es dick und schaumig ist, gibt den erkalteten Reis hinein und verrührt Alles recht gut. Zuletzt schlägt man Schnee von den sieben Eiweis und hebt ihn leicht darunter. Eine Form streicht man mit Butter aus und bäckt den Pudding eine Stunde

bei mäßiger Hitze, oder siedet ihn eine Stunde im Dunst. In letzterem Falle kann man, wenn die Form mit Butter gut ausgestrichen ist, dieselbe mit kleinen Weinbeeren und Rosinen auslegen, wodurch er, wenn er gestürzt ist, ein schönes Ansehen bekommt. Nach Belieben kann man auch Rosinen, Weinbeeren, fein geschnittenes Citronat oder in Zucker eingemachte Kirschen unter den Teig mengen.

597. Reisauflauf mit Aepfel.

Bedarf: 1 Maß Milch, 1/4 Pfd. Reis, 4 Loth Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 1/2 Citrone, 7 Eier, 4—6 Aepfel, eingesottene Himbeeren.

Man bereitet dieselbe Masse wie bei Nr. 595, bestreicht eine Form mit Butter, schält mittelgroße gute Aepfel, schneidet dieselben in der Mitte auseinander, befreit sie vom Kernhaus, sind sie klein, läßt man sie ganz und sticht das Kernhaus mit einem Ausstecher aus, belegt den Boden der Form damit, füllt die Aepfel an der Stelle des vorher herausgeschnittenen Kernhauses mit eingesottenen Himbeeren, gibt den zubereiteten Reis darauf und bäckt ihn eine Stunde bei mäßiger Hitze in einer Porzellanform, die man mit zu Tische gibt, da man diesen Auflauf nicht stürzen kann.

598. Reispudding mit Aepfel auf andere Art.

Bedarf: 6—8 Aepfel, 1 Maß Milch, 1/4 Pfd. Reis, 4 Loth Butter, 1/2 Citrone, 7 Eier.

Die Aepfel werden abgeschält, halbirt, vom Kernhaus befreit, mit etwas Wasser und Zucker weich gedünstet, worauf man sie erkalten läßt. Die Masse wird ebenso bereitet, wie (Nr. 596) beschrieben, dann wird eine Form mit Butter ausgestrichen, dann eine Lage Reis, hierauf die Aepfel, dann wieder Reis hineingegeben, so daß die Aepfel in der Mitte sind. Er wird drei Viertelstunden langsam gebacken.

599. Reisauflauf mit Aprikosen.

Bedarf: ¼ Pfd. Reis, 1 Maß Rahm, ¼ Pfd. Butter, ½ Citrone, 8 Eier, eingesottene oder frische Aprikosen.

Ein Viertelpfund Reis wird in eine Maß Rahm und vier Loth Butter weich und dick gekocht. Dann stellt man ihn zum Erkalten, hierauf gibt man noch vier Loth Butter nach, so daß es ein Viertelpfund ausmacht, rührt ihn recht schaumig, reibt die Hälfte einer Citrone hinein, gibt Zucker nach Belieben daran, rührt acht Eidottern daran. Zuletzt hebt man den steifen Schnee von acht Eiweiß leicht darunter. Eine Porzellan- oder Auflaufform wird gut mit Butter ausgestrichen, auf den Boden derselben eine Lage Reis gegeben, dann eine Lage eingesottenes Aprikosenmark und so fortgefahren, bis die Form fast ganz voll ist; der Reis muß den Schluß bilden. Dieser Auflauf wird drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken. Oben bestreut man ihn mit Zucker und gibt ihn in der Form zu Tische. — Im Sommer kann man hiezu reife Aprikosen verwenden, welche man vom Steine befreit, halbirt, mit Zucker ein wenig dünstet und ebenso damit verfährt, als ob es eingesottene Aprikosen wären.

600. Aepfelcharlott.

Bedarf: 10—12 Aepfel, ungefähr ¼ Pfd. Zucker, beiläufig ½ Pfd. Butter, 4 kr. Milchbrod.

Man schäle saftige Aepfel, schneide sie in dünne Scheibchen, gebe sie in einen Tiegel, bestreue sie dick mit feinem Zucker und lasse sie langsam dünsten. Sind sie fast weich gekocht, so läßt man sie erkalten und gibt sie auf ein Sieb, damit jeder Saft abläuft. Ein Kasserol oder runde Form streicht man sodann dick mit Butter aus, schält für vier Kreuzer altes rundes Milchbrod ab, schneidet dasselbe in ganz dünne Schnitten, läßt auf einem Suppenteller ein großes Stück Butter

zerschleichen, kehrt jede der Schnitten darin um und legt damit das ganze Kasserol aus. Dann füllt man die Aepfel hinein, deckt sie mit in Butter umgekehrtem Brode gut zu und bäckt es in guter Hitze ganz braun. Wenn es fertig ist, stürzt man es auf eine flache Platte, gießt das Fett, welches sich gesammelt hat, rein ab, und bestreut es dick mit Zucker. Man kann auch Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée darauf geben.

601. Auflauf von geriebener Gerste.

Bedarf: 1 Maß Rahm, 6 Loth Butter, geriebener Teig von einem Ei, 5 Eier.

In einen Tiegel gebe man eine halbe Maß Rahm nebst drei Loth Butter, lasse es kochend werden, rühre den geriebenen Teig von einem Ei hinein und lasse es gut auskochen, wonach es in eine Schüssel zum Erkalten gegeben wird. Hierauf schneidet man abermals vier Loth Butter daran, gibt ein wenig geriebene Citronenschale dazu und verrührt es recht gut mit einander. Fünf Eidottern werden ebenfalls, eine nach der andern daran gerührt, nach Belieben gezuckert und zuletzt der fest geschlagene Schnee von fünf Eiweiß darunter gehoben. — Man füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und ausgebröselte Form und bäckt sie bei mässiger Hitze drei Viertelstunden. Diesen Auflauf kann man stürzen.

602. Griesmehlauflauf.

Bedarf: $^1/_2$ Maß Milch, $^1/_4$ Pfd. feiner Gries, 12 Loth Zucker, 6 Eier, $^1/_2$ Citrone.

In eine halbe Maß kochende Milch läßt man ein Viertelpfund ganz feinen Gries laufen, kocht ihn mit vier Loth Butter eine halbe Stunde, gibt ihn dann auf eine Platte zum Erkalten. Ein Viertelpfund Zucker wird fein gestoßen, mit sechs Eidottern, etwas geriebener Citronenschale schaumig gerührt, der gekochte Gries dazu

gegeben, ebenfalls gut damit verrührt, zuletzt der festgeschlagene Schnee von sechs Eiweis leicht darunter gehoben. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

603. Sagoauflauf.

Bedarf: 1½ Maß Milch, ¼ Pfd. weißer Sago, ¼ Pfd. Butter, 6 Eier, Zucker und gestoßener Zimmt.

Man koche in anderthalb Maß Milch ein Viertelpfund weißen Sago (rein gewaschen) und rühre ihn hiebei öfter um, damit er nicht anbrennt. Nachdem er weich gekocht ist, gibt man ihn in eine Schüssel und läßt ihn erkalten. Hierauf schneidet man ein Viertelpfund Butter hinein, rührt ihn schaumig, schlägt sechs bis sieben Eidottern, eine nach der andern hinein, gibt Zucker nach Belieben dazu, sowie etwas Zimmt, schlägt von sechs Eiweiß einen festen Schnee, welchen man leicht darunter hebt. Die Masse wird in eine mit Butter gut ausgestrichene Form gefüllt und bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken, oder nach Belieben im Dunste gesotten. — Dazu gibt man Himbeersaft (Nr. 858) oder Hagebuttensauce (Nr. 247).

604. Gebrühter Pudding.

Bedarf: 6 Loth Butter, 4 Loth Mehl, 1 Schoppen Milch, 6 Eier, 6 Loth Zucker, etwas gestoßener Zimmt.

Sechs Loth Butter läßt man in einem Tiegel oder Kasserol zerschleichen, gibt sechs Loth Stärkmehl hinein, und rührt es mit einem Schoppen kochender Milch glatt. Rührt dieß auf dem Feuer so lange, bis der Teig dick ist und sich vom Kochlöffel löst; dann gibt man ihn in eine Schüssel, schlägt sechs ganze Eier daran, und gibt sechs Loth Zucker und etwas Zimmt dazu. Ist die Masse kalt, wird der festgeschlagene Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben, in eine gut mit

Butter bestrichene Form gefüllt, gut verschlossen und eine Stunde gesotten. Man kann die Form vor dem Einfüllen mit großen und kleinen Rosinen sorgfältig belegen. — Dazu gibt man Aprikosen- (Nr. 246), Hagebutten- (Nr. 247) oder auch Weinsauce (Chaudeau) (Nr. 245).

605. Mehlmusauflauf.

Bedarf: 1 Quart Rahm, 1 Stückchen Vanille, ¼ Pfd. Butter, 4 Loth Mehl, 8 Eier, Zucker.

Man läßt ein Quart Rahm mit einem Stückchen Vanille kochend werden, gibt in einen Tiegel oder Kasserol ein Viertelpfund Butter, ist sie zerschlichen, rührt man vier Loth Mehl hinein, gießt den kochenden Rahm daran und läßt dieß unter beständigem Rühren gut auskochen. Es muß ein sehr dickes Mus sein. — Dann rührt man nacheinander acht Eidottern daran, Zucker nach Belieben. Ist es in einer Schüssel erkaltet, schlägt man von den acht Eiweis festen Schnee und hebt ihn leicht darunter. Eine mit Butter bestrichene und ausgebröselte Form wird mit der Masse gefüllt (jedoch nicht ganz voll) und bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken. — Man gibt Prünellen- (Nr. 403) oder Zwetschgen-Compot (Nr. 404) dazu.

606. Mehlmusauflauf auf andere Art.

Bedarf: 1 Quart Rahm, ¼ Pfd. Butter, 3 Kochlöffel Mehl, 6 Eier, Bisquit, Eingesottenes.

Man läßt ein Quart Rahm mit einem Stückchen Vanille kochend werden; in einen Tiegel oder Kasserol gibt man ein Viertelpfund Butter, ist sie zerschlichen, gibt man drei kleine Kochlöffel Mehl hinein und den kochenden Rahm unter beständigem Rühren daran und läßt es gut auskochen. Dann schlägt man sogleich sechs Eidottern eine nach der andern daran, gibt Zucker nach Belieben hinein und verrührt es gut. Dieses läßt man

in einer Schüssel erkalten, worauf man den festgeschlagenen Schnee von sieben Eiweiß leicht darunter hebt. — Eine runde Porzellanform bestreicht man gut mit Butter, belegt den Boden mit dünn geschnittenem Bisquit, streicht eingesottene Johannisbeeren, Himbeeren oder dergleichen darauf, schüttet das Mus oben auf und läßt es eine halbe Stunde im Rohre backen.

607. Kindsmusauflauf.

Bedarf: 3 Kochlöffel Mehl, 1/2 Maß Rahm, 1/4 Pfd. Zucker, sechs Eier, 1/2 Citrone.

Man rühre drei Kochlöffel feines Mehl mit zwei Löffel kalten Rahm in einem Kasserol oder Pfännchen zu einem feinen Teig, verdünne ihn mit einer halben Maß Rahm, gebe vier Loth Butter hinein und koche es unter beständigem Rühren zu einem dicken Kindsmus. Dann gibt man es in eine Schüssel und läßt es erkalten. Ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, wird mit sechs Eidottern schaumig gerührt, alsdann das erkaltete Kindsmus darunter gegeben, zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter. — Dieß wird in eine mit Butter ausgestrichene Form bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken. Dazu gibt man Prünellen- (Nr. 403) oder Zwetschgencompot (Nr. 405).

608. Caramelauflauf.

Bedarf: 2 Loth Zucker, 1 Quart Rahm, 1/4 Pfd. Butter, 4 Löffel Mehl, 7 Eier.

Zwei Loth Zucker läßt man in einem Pfännchen schön braun werden, füllt ihn mit einem Quart Rahm auf und läßt ihn kochen. Dann läßt man ein Viertelpfund Butter zerschleichen, rührt vier Löffel Mehl hinein, gießt unter beständigem Rühren den Rahm daran, läßt es gut auskochen, schlägt sieben bis acht Eidottern

unter beständigem Rühren daran, gibt Zucker nach Belieben dazu und läßt es dann erkalten. Hierauf hebt man den festgeschlagenen Schnee von den sieben Eiweiß leicht darunter, bestreicht eine Form gut mit Butter und bäckt ihn drei Viertelstunden im Rohr bei mäßiger Hitze.

609. Chokoladeauflauf.

Bedarf: 1 Quart Rahm, 2 Täfelchen Chokolade, ¼ Pfd. Butter, 4 Kochlöffel Mehl, 8 Eier, Zucker.

Man läßt ein Quart Rahm kochend werden und rührt zwei Täfelchen fein geriebene Chokolade hinein. Dann läßt man in einem Tiegel ein Viertelpfund Butter zerschleichen, rührt vier Kochlöffel Mehl hinein, schüttet die kochende Chokolade langsam daran, läßt es unter beständigem Rühren ein wenig kochen und schlägt sechs bis sieben Eidottern hinein, gibt Zucker nach Belieben daran und läßt es in einer Schüssel erkalten. — Den Schnee von den acht Eiweiß hebt man zuletzt leicht darunter, bestreicht eine Form mit Butter und bäckt den Auflauf drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze im Rohr. Muß mit der Form zu Tische gebracht werden.

610. Gerührter Chokoladekoch.

Bedarf: 6 Loth unabgezogene süße Mandeln, 9 Loth Zucker, 10 Eier, 2 Loth geriebene Chokolade.

Man nehme sechs Loth unabgezogene, fein gestoßene Mandeln, neun Loth fein gestoßenen Zucker, vermische beides indem man es in eine Schüssel gibt und mit dem Kochlöffel gut unter einander rührt. Dann schlägt man zehn Eidottern, eine nach der andern daran, gibt zwei Loth fein geriebene Chokolade hinzu und rührt es eine halbe Stunde. Zuletzt hebt man den von zehn Eiweiß geschlagenen Schnee leicht darunter. — Eine Porzellanform wird mit Butter ausgestrichen, der Teig hineingegossen und langsam bei sehr mäßiger Hitze gebacken.

Muß mit der Form zu Tisch gebracht werden. Gibt Chokoladesauce (Nr. 243) dazu.

611. Neuner Auflauf.

Bedarf: 9 Loth Butter, 9 Loth Mehl, ½ Quart Rahm, 9 Eier, Zucker, ½ Citrone.

Man läßt in einem Tiegel oder Kasserol neun Loth Butter zerschleichen, rührt alsdann neun Loth Mehl hinein, gießt ein halbes Quart kochenden Rahm daran und trocknet das Ganze unter beständigem Rühren auf dem Feuer gut ab. Dann gibt man es in eine Schüssel zum Erkalten, rührt es gut, schlägt sogleich neun Eigelb, eines nach dem andern daran, gibt Zucker hinein bis es süß genug ist, auch die Schale einer Citrone wird hineingerieben. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von neun Eiweiß leicht darunter. Bestreicht eine Auflaufform von Porzellan gut mit Butter, füllt die Masse hinein und bäckt sie eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze. — Dazu gibt man Compot.

612. Aepfelspeise.

Bedarf: 6 Loth Butter, 6 Eier, 1 Maß saurer Rahm, ½ Maß Bröseln, 10 große Aepfel, Zucker.

Man rührt sechs Loth Butter schaumig, rührt acht Eidottern, eine nach der andern daran, sowie eine Maß guten sauren Rahm, eine halbe Maß feine Bröseln und Zucker bis es süß genug ist. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von acht Eiern leicht darunter. — Zehn große Aepfel werden abgeschält, in dünne Scheibchen zerschnitten, mit Zucker, nicht zu weich, gedünstet und auskühlen gelassen: dann bestreicht man eine Form mit Butter, füllt die Hälfte der Masse hinein und bäckt sie eine Viertelstunde leicht, gibt dann die Aepfel darauf und die andere Hälfte des Teiges darüber. Dieses Alles wird noch drei Viertelstunden im Rohr gebacken. Man kann vor dem Backen auch fein ge-

wiegte Mandeln oben darauf streuen. Ist er fertig gebacken, bestreut man ihn mit feinem Zucker.

613. Aepfelspeise auf andere Art.

Bedarf: Mehl, Milch, 1 Ei, Zucker, Salz, Butter, eingesottene Früchte, 6 bis 8 Borsdorfer Aepfel, 3 Eiweiß.

Man macht einen Nudelteig von einem Ei nach Nr. 6, zerschneidet die Nudeln nicht zu fein, und kocht sie in Milch mit etwas Zucker dick ein, schält sechs bis acht Borsdorfer Aepfel, sticht das Kernhaus mittelst eines runden Ausstechers heraus, so zwar, daß die Aepfel ganz bleiben, füllt sie mit etwas Eingesottenem, z. B. Johannisbeeren oder Himbeeren, bestreicht eine Porzellanform mit Butter, setzt die Aepfel neben einander hinein, daß sie den Boden bedecken, gibt die erkalteten Nudeln darauf, schlägt von drei Eiweiß einen festen Schnee, rührt vier Loth feinen Zucker darunter, gibt den Guß darauf, bestreut ihn gut mit feinem Zucker, und läßt es bei sehr mäßiger Hitze im Rohr schön gelb backen.

614. Aepfelauflauf.

Bedarf: 6 Loth Butter, 5 Eier, 4 kr. Milchbrod, 1 Quart Milch, 2 Aepfel, Zucker.

Vier Loth Butter werden schaumig gerührt, dann vier bis fünf Eidotter daran gerührt. Um vier Kreuzer Milchbrod wird abgeschält, in kalte Milch gelegt, ist es weich, fest ausgedrückt, an die Masse gerührt, sowie auch zwei große, abgeschälte, in kleine Würfel geschnittene Aepfel und Zucker bis es süß genug ist. Nach Belieben kann man auch den Zucker mit ein wenig Vanille stoßen oder ein wenig gestoßenen Zimmt darunter mischen. Zuletzt wird der fest geschlagene Schnee von den fünf Eiweiß darunter gehoben. Eine Form mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

615. Schneeberg mit Aprikosen oder Quitten.

Bedarf: 8 Eiweiß, 3 Löffel Aprikosen- oder Quittenmarmelade, 6 Loth Zucker.

Von sechs bis acht Eiweiß schlägt man einen sehr steifen Schnee, verrührt drei Löffel Aprikosen- oder Quittenmarmelade mit ganz fein gestoßenem Zucker (sechs Loth) sehr gut und hebt den Schnee leicht darunter. Dann bestreicht man eine große, flache, ächte Schüssel mit Butter, stellt die Masse bergartig darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze im Ofen schön gelb. Statt des Eingesottenen kann man auch acht Loth fein geriebene Chokolade nehmen.

616. Kastanienberg.

Bedarf: 1 Pfd. Kastanien, Milch, 9 Loth Zucker, 5 Eiweiß.

Ein Pfund Kastanien wird gesotten, abgeschält, im Mörser ganz fein mit ein wenig Milch gestoßen, durch ein Sieb passirt. Alsdann läßt man neun Loth Zucker mit etwas Wasser dick kochen und rührt die Kastanien darunter. Wenn es nöthig ist, gibt man etwas Rahm nach. Die Masse muß so dick sein, daß man auf einer flachen Schüssel einen Berg formen kann. Von fünf Eiweiß schlägt man einen ganz steifen Schnee, mengt fünf Loth Zucker, welcher mit etwas Vanille gestoßen, dann durchgesiebt ist, darunter, bestreicht den Berg damit, gibt ihn eine halbe Stunde vor Tisch in's Rohr und läßt ihn bei schwacher Hitze backen.

617. Weinauflauf mit Marasquino.

Bedarf: 6 Eier, 6 Löffel Zucker, 6 Loth Mandeln, 1 Loth Citronat, ½ Kaffeelöffel Zimmt, 2 Löffel Marasquinoliqueur, 6 Eßlöffel Bröseln, ½ Maß guten Wein, ein Stückchen Zimmt.

Sechs Eigelb werden mit sechs Löffel Zucker schaumig gerührt, alsdann sechs Loth feingestoßene Mandeln, ein Loth feingeschnittenes Citronat, zwei Eßlöffel Maras-

quinoliqueur, sechs Eßlöffel feine Semmelbröseln daran gerührt, zuletzt der festgeschlagene Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Hierauf bestreicht man eine Form gut mit Butter, füllt die Masse hinein, bäckt sie drei Viertelstunden und stürzt sie auf eine Platte. Dann wird eine halbe Maß guter Wein mit Zucker kochend gemacht, etwas Marasquino dazu gegossen, über den Auflauf geschüttet, wieder abgegossen und damit so lange fortgefahren, bis der Auflauf den Wein gänzlich eingesogen hat.

618. Aufgezogenes Kartoffelmus.

Bedarf: 10 große Kartoffeln, 1/4 Pfd. Butter, 10 Eier, 1/4 Pfd. Zucker, 1/2 Quart Rahm.

Zehn große Kartoffeln werden gebraten, abgeschält, mit einem Viertelpfund Butter im Mörser ganz fein gestoßen, in eine Schüssel gethan, zehn Eidottern, eine nach der andern, daran gerührt, sowie ein halber Schoppen saurer Rahm und ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker. Zuletzt wird der festgeschlagene Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, mit Semmelbröseln bestreut, die Masse hineingefüllt und im Rohr drei Viertelstunden gebacken.

619. Macronenmus.

Bedarf: 1/2 Maß Rahm, 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Macronenplätzchen, 5 Eier, Zucker und kleine Macronenplätzchen zum Garniren.

Eine halbe Maß Rahm läßt man mit einem Viertelpfund Butter und einem Viertelpfund Zucker gut kochen, stößt ein Viertelpfund bittere Macronenplätzchen ganz fein und kocht davon ein Mus, rührt fünf Eigelb daran, stellt dann das Ganze auf Kohlenfeuer und rührt es so lange, bis es sich von der Pfanne löst. Dann gießt man es in eine runde Schüssel, läßt es erkalten, garnirt es mit

kleinen Macronenplätzchen und gibt es so zu Tisch. Man kann es auch mit Zucker bestreuen und mit einem glühenden Nudelschäufelchen brennen.

620. Milchnockerl mit Vanille.

Bedarf: 11 Loth Butter, 6 Eier, 10 Eßlöffel Mehl, ½ Maß Rahm, Vanille und Zucker.

Man rührt ein Viertelpfund Butter schaumig, schlägt sechs Eier daran und verrührt sie gut; dann rührt man zehn Eßlöffel Mehl nebst etwas Salz darunter. In einem Tiegel läßt man eine halbe Maß Rahm mit einem Stück Vanille kochend werden, schlägt mit dem Löffel Nockerln in die Milch, sind dieselben auf einer Seite fertig, wendet man sie mit dem Löffel um. — Sind sie in der Milch fertig gekocht, läßt man in einem Tiegel Butter (drei Loth) und Zucker heiß werden, gibt die Nockerln hinein und läßt sie ruhig liegen, damit sie eine schöne gelbe Kruste bekommen. Es ist gut, wenn man erst ein Nockerl zur Probe in die Milch legt. Sind dieselben zu locker, rührt man noch Mehl daran, sind sie zu fest, noch ein Ei. Doch dürfen sie, in der Milch gekocht, ziemlich fest sein, da sie sonst nicht so gut sind und kein schönes Ansehen haben. Alsdann legt man sie mit einem Backschäufelchen auf eine flache Platte und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

621. Brandnockerln.

Bedarf: 3 Quart Rahm, 4 Loth Butter, Vanille, Zucker und Zimmt, 4 Löffel Mehl, 4 Eier.

Man mache ein Quart Milch mit zwei Loth Butter kochend, rühre vier Kochlöffel Mehl hinein, trockne diesen Teig auf dem Feuer gut ab, schlage vier bis fünf Eier daran, und gebe etwas Salz und Zucker dazu. Dann mache man eine halbe Maß Rahm mit einem Stückchen Butter und Vanille in einem Tiegel oder Kasserol kochend,

schlage mit einem Löffel Nockerln ein und lasse diese gut auskochen. Ist die Milch verkocht, lasse man sie ruhig liegen, damit sie eine gelbe Kruste bekommen, lege sie auf eine Platte und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

622. Griesnockerln.

Bedarf: 10 Loth Butter, 6 Eier, 10 Loth Gries, 1/2 Maß Rahm, Zucker und Zimmt.

Ein Viertelpfund Butter wird schaumig gerührt, sechs ganze Eier daran geschlagen, zehn Loth Gries nebst etwas Salz hineingerührt. — In einer flachen Bratpfanne macht man eine halbe Maß Rahm mit einem Stückchen Butter kochend, legt Nockerln ein, kocht dieselben darin, wendet sie mit einem Löffel einmal um. Sollte die Milch zu schnell einkochen, gießt man noch etwas kochende nach, läßt die Milch ganz einkochen, zuletzt läßt man sie ruhig liegen, damit sie eine gelbe Kruste bekommen. — Man legt sie auf eine flache Platte und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

623. Milchnudeln.

Bedarf: 1 Ei, Mehl, Milch, Butter, Zucker und Zimmt.

Man bereitet einen Nudelteig, wie unter Nr. 6 beschrieben, schneidet die ausgewalkten Flecke, welche man ein wenig trocknen läßt, in halbfingerbreite Nudeln. Sind dieselben ebenfalls ein wenig getrocknet, läßt man Milch mit einem kleinen Stückchen Butter und etwas Zucker kochend werden, gibt die Nudeln hinein und rührt sie so lange, bis die Milch wieder zu sieden anfängt. Zuletzt läßt man sie ruhig liegen, damit sie eine schöne gelbe Kruste bekommen; im Bratrohre bekommen sie auch von oben schnell eine schöne Farbe; legt sie dann auf eine flache Platte und bestreut sie gut mit Zucker und Zimmt.

624. Nudeln mit Guß.

Bedarf: 1 Ei, Mehl, 1 Maß Rahm, Salz, 3 Loth Butter, 2 Löffel Hagebuttenmark, 4 Eiweiß, Zucker.

Man bereitet einen Nudelteig von einem Ei nach Nr. 6, gibt dann in eine Maß Rahm ein Stück Butter (drei Loth), läßt es kochen, rührt die Nudeln hinein und kocht sie eine halbe Stunde. Dieselben müssen sehr dick eingekocht sein. Dann bestreicht man eine runde, ächte Porzellanschüssel mit Butter, sticht die Nudeln stückweise aus und legt sie darauf. Zwei Löffel Hagebuttenmark wird mit ein wenig feinem Zucker glatt gerührt, der Schnee von vier Eiweiß steif geschlagen, darunter gemischt und die Nudeln zwei Finger hoch damit überstrichen, gut mit Zucker überstreut, eine Viertelstunde bei mäßiger Hitze gebacken und sogleich zu Tische gegeben.

625. Gebackene Milch.

Bedarf: 8 Löffel Mehl, 8 Eier, 1 Maß Rahm, ½ Citrone (oder Vanille), Zucker.

Acht Löffel feines Mehl wird mit acht ganzen Eiern fein und glatt abgerührt, eine Maß Rahm hinzugefügt, Zucker daran gegeben, etwas Citronenschale darangerieben oder Vanille mit dem Zucker gestoßen. Man bestreicht eine Form mit Butter und bäckt die Masse eine Viertelstunde bei sehr mäßiger Hitze im Rohr.

626. Süßer Rahmauflauf.

Bedarf: 4 Eßlöffel Mehl, 6 Eier, 4 Loth Zucker, ½ Citrone, 1 Quart süßer Rahm.

Vier Eßlöffel feines Mehl wird mit sechs Eidottern ganz glatt gerührt, sowie vier Loth fein gestoßener Zucker auf einer halben Citrone abgerieben, dann ein Schoppen sehr guter süßer Rahm daran gegeben und Alles sehr gut verrührt. Zuletzt der festgeschlagene Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. — Eine Auflauf-

form wird mit Butter bestrichen, die Masse hineingefüllt und bei sehr mäßiger Hitze eine halbe Stunde gebacken. Alsdann bestreut man ihn mit Zucker und Zimmt und gibt ihn mit der Form zu Tische.

627. Auflauf von saurem Rahm.

Bedarf: 3 Löffel Mehl, 5 Eier, 1 Quart saurer Rahm, 1/2 Citrone, Zucker.

Drei Löffel feines Mehl rührt man mit fünf Eidottern ganz glatt, gießt einen Schoppen sauren Rahm daran, reibt die Schale einer halben Citrone dazu, gibt Zucker, bis es süß genug ist, daran. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von fünf Eiweiß leicht darunter. Dann füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde. Bestreut den Auflauf mit Zucker und Zimmt und gibt ihn in der Form zu Tische.

628. Citronenauflauf.

Bedarf: 5 Loth Zucker, 5 Eier, 1 Citrone, 1 Löffel Mehl.

Fünf Loth Zucker wird mit fünf Eidottern sowie mit der abgeriebenen Schale einer halben Citrone ganz schaumig gerührt; alsdann gibt man einen Eßlöffel Mehl und den Saft einer ganzen Citrone daran und verrührt es gut. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von fünf Eiweiß leicht darunter. Eine runde Porzellanform wird mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken. Der Auflauf muß in der Form zu Tische gegeben werden, da er sich nicht stürzen läßt.

629. Mehlspeise von Bisquit.

Bedarf: 40—60 Bisquit, Aprikosenmarmelade, Butter, 1/2 Maß Rahm, 6 Eier, 1 Löffel Arak, Zucker.

Man nehme kleine Bisquitstangen, bestreiche eine mit eingesottener Aprikosenmarmelade und lege eine unbe-

strichene darauf, so fahre man fort, bis man zwanzig bis dreißig Stücke hat. Nun bestreicht man eine runde oder längliche Form mit Butter, legt das Bisquit hinein, bis die Form fast voll ist. Hierauf macht man einen Guß von einer halben Maß kaltem Rahm, sechs ganzen Eiern, sechs Löffel fein gestoßenem Zucker und einem Löffel Arak, verrührt Alles gut und gießt ihn über das Bisquit. Nach einigen Minuten gießt man ihn wieder ab und dann wieder daran. Die Mehlspeise wird eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Dazu gibt man Weinsauce (Chaudean Nr. 245).

630. Mehlspeise von Bisquit auf andere Art.

Bedarf: Altes Bisquit, 3 Loth Butter, ½ Maß Rahm, 6 Eier, 6 Loth Zucker, Weinbeeren.

Man nehme trockenes Bisquit, schneide es in dünne Schnitten, bestreiche eine Form mit Butter, gebe eine Lage der Bisquitschnitten hinein, dann etwas Weinbeeren und fahre damit fort, bis die Form fast voll ist. Man macht hierauf einen Guß von einer halben Maß Rahm, sechs Eiern und sechs Loth Zucker, verrührt Alles gut und gießt denselben darüber, läßt es eine Viertelstunde stehen und bäckt es bei mäßiger Hitze.

631. Schweizerauflauf.

Bedarf: 10 Eier, ½ Quart saurer Rahm, 4 Loth Mehl, 5 Loth Zucker.

Zehn Eidottern werden mit einem halben Quart sauerem Rahm gut verrührt. Vier Loth Mehl gibt man in eine Schüssel, rührt es mit dem Rahm glatt, gibt fünf Loth fein gestoßenen Zucker dazu und verrührt noch Alles recht gut mitsammen. Zuletzt hebt man den Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter. Man bäckt diesen Auflauf in einer mit Butter ausgestrichenen Form drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze.

632. Mehlspeise von Milchbrod.

Bedarf: Milchbrod für 6 kr., 3 Loth Butter, ½ Maß Rahm, 6 Eier, Zucker und Zimmt.

Man schneide für sechs Kreuzer trockenes rundes Milchbrod in ganz dünne Scheiben, bestreiche eine längliche, zwei Finger hohe Bratpfanne mit Butter, belege sie ganz bis oben mit den Brodschnitten, bereite einen Guß von einer halben Maß Rahm, sechs ganzen Eiern, Zucker und etwas Zimmt, gieße ihn über das Brod, dann schüttet man ihn wieder herunter und dann wieder darüber und so verfährt man zwei- bis dreimal; läßt das Ganze dann eine Viertelstunde stehen, gibt kleine Stückchen Butter darauf und bäckt es eine halbe Stunde im Rohr.

633. Kindsmus.

Bedarf: 3 Löffel Mehl, ½ Maß Milch, Zucker und Zimmt.

Drei Löffel feines Mehl wird mit ebensoviel kalte Milch im Muspfännchen zu einem glatten Teig angerührt, dann mit einer halben Maß Milch verdünnt und unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei ausgekocht. Wenn sich während des Rührens der Boden des Kochpfännchens rauh anfühlt und anfängt gelb zu werden, ist das Mus fertig. Beim Anrichten bestreut man es mit Zucker und Zimmt oder man bestreut es dick mit Zucker und brennt es mit einem glühenden Schäufelchen.

Torten, Obstkuchen und verschiedene kleine Bäckereien.

634. Brodtorte.

Bedarf: 3 Loth Schwarzbrodbröseln, 2 Löffel Arak, 6 Loth Mandeln, ½ Loth gestoßenes Zimmtgewürz, ½ Loth gestoßenes Nelkengewürz, ½ Citrone, 12 Loth Zucker, 1 Loth Pomeranzenschale und Citronat, 8 Eier.

Schwarzes Brod wird im Ofen gedörrt und drei Loth davon gewogen, ganz fein gestoßen, hierauf mit etwas Arak angefeuchtet. Dann werden sechs Loth unabgezogene, ganz fein im Mörser gestoßene Mandeln, eine Messerspitze gestoßener Zimmt und deßgleichen gestoßene Nelken, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, ein Loth fein geschnittenes Citronat und Pomeranzenschale dazu gegeben, Alles mit zwölf Loth gestoßenem Zucker und acht ganzen Eiern ungefähr drei Viertelstunden nach einer Seite*) gerührt. Alsdann bestreicht man eine Tortenform mit Butter, bröselt sie gut aus und läßt die Torte drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze langsam backen. Das Gewürz, Citronat und Pomeranzenschale wird zuletzt hineingerührt.

635. Brodtorte auf andere Art.

Bedarf: 3 Loth Schwarzbrodbröseln, 2 Löffel Himbeersaft, 6 Loth Mandeln, 12 Loth Zucker, 8 Eier, 2 Loth Pomeranzenschale, 2 Loth Citronat, ½ Kaffeelöffel gestoßener Zimmt, ½ Löffel Nelkengewürz.

Drei Loth schwarzes Brod dörrt man im Ofen, stößt es fein und feuchtet es mit ein wenig Himbeersaft an. Dann werden sechs Loth unabgezogene Mandeln im

*) Der Teig zu Torten und Backwerk darf immer nur nach einer Seite gerührt werden, und soll besser in einem tiefen Hafen (Topf) mit einem Cremebesen geschlagen werden. (Cremebesen ist eine Ruthe von abgezogenen Weiden oder von verzinntem Draht).

Mörser fein gestoßen, zu dem Brod nebst zwölf Loth feinem Zucker und acht ganzen Eiern in eine Schüssel gegeben und gerührt (beiläufig drei Viertelstunden), bis es dick und schaumig ist. Dann rührt man je zwei Loth fein gewiegte Citronen- und Pomeranzenschalen, je einen halben Kaffeelöffel Zimmt und Nelkengewürz dazu, bestreicht eine Tortenform mit Butter und bäckt die Torte drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze. Ist sie fertig, bestreut man sie dick mit gestoßenem Zucker oder überzieht sie mit einem Punsch- (Nr. 728) oder Chokoladeguß (Nr. 730).

636. Schwarz-Brodtorte mit Chokolade.

Bedarf: ¾ Pfd. Zucker, 18 Eier, 8 Loth Schwarzbrodbröseln, 4 Löffel Wein oder Himbeersaft, 6 Loth braune Lebkuchen, 1 Tafel Vanillechocolade, 1 Löffel gestoßenen Zimmt, 1 Löffel Nelkengewürz, 8 Loth Mandeln, 3 Loth Citronat, 1 Citrone.

Drei Viertelpfund feiner Zucker wird mit achtzehn Eidottern drei Viertelstunden gerührt. Dann wird acht Loth schwarzes, getrocknetes, fein gestoßenes Brod mit Wein oder Himbeersaft angefeuchtet, sechs Loth geriebene braune Lebkuchen, eine Tafel geriebene Vanille-Chokolade, je ein Kaffeelöffel Zimmt und Nelkengewürz, acht Loth unabgezogene geriebene oder fein gewiegte Mandeln, drei Loth feingeschnittenes Citronat, die abgeriebene Schale von einer Citrone dazu gegeben und Alles gut mit einander verrührt. Zuletzt wird der festgeschlagene Schnee von zwölf Eiweis leicht darunter gehoben. Alsdann wird die Masse in eine mit Butter gut ausgestrichene Form gegeben und eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

637. Zimmttorte.

Bedarf: ¼ Pfd. Mandeln, 8 Loth Zucker, 7 Eier, 1 Kaffeelöffel gestoßener Zimmt, ½ Kaffeelöffel Nelkengewürz, 3 Loth Citronat.

Ein Viertelpfund abgezogene süße Mandeln werden mit einem Ei im Mörser sehr fein gestoßen, dann

mit acht Loth feinem Zucker und sechs Eidottern in einer Schüssel ganz dick und schaumig gerührt. Hierauf wird ein Kaffeelöffel Zimmt und halb so viel Nelkengewürz, drei Loth fein geschnittene Pomeranzenschale darunter gerührt, sowie der festgeschlagene Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Alsdann wird eine runde Form mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze im Rohre gebacken und, noch warm, dick mit Zucker bestreut.

638. Linzertorte.

Bedarf: ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, 5 Eier, ½ Citrone, 4 Loth Mandeln, 12 Loth Mehl, eingesottene Himbeeren.

Man rührt ein Viertelpfund Butter mit ebensoviel fein gestoßenem Zucker schaumig; alsdann rührt man fünf Eidottern, eine nach der andern darunter, reibt die Schale einer halben Citrone daran, gibt vier Loth abgezogene, fein gewiegte, süße Mandeln, sowie zwölf Loth Mehl dazu und verrührt Alles recht gut mitsammen. Dann wird ein Nudelbrett dünn mit Mehl bestaubt, der Teig darauf gegeben und ganz leicht ausgewalkt. Eine Tortenform (Reif) wird mit Butter ausgestrichen, von dem Teig, welcher sehr mürbe ist, vorsichtig ein halbfingerdicker Boden hineingelegt, eingesottene Himbeeren darauf gestrichen. Aus dem übrigen Teig rollt man, indem man ein wenig Mehl hinstreut, lange dünne Streifen aus, legt ein Gitter darüber und rund herum einen Rand, bestreicht Gitter und Rand mit Eigelb und bäckt die Torte drei Viertelstunden bei guter Hitze im Rohr.

639. Bröseltorte.

Bedarf: 12 Loth Butter, 12 Loth Mehl, 12 Loth Zucker, 3 Eier, ½ Citrone, gestoßener Zimmt und Nelkengewürz, eingesottene Früchte oder gekochte Aepfel.

Zwölf Loth Butter, ebensoviel Mehl und ebensoviel Zucker, zwei Eidottern, ein ganzes Ei, die abge-

riebene Schale von einer halben Citrone, ein wenig Zimmt und Nelkengewürz verarbeitet man auf einem Nudelbrett zu einem feinen Teig. Läßt denselben eine halbe Stunde ruhen, bestreicht dann ein Blech mit Butter, walkt den Teig dünn aus, belegt das Blech damit, bestreicht ihn mit Eingesottenem oder mit gekochten Aepfeln (Nr. 400), macht ein Gitter und einen Rand von dem übrigen Teig darüber, bestreicht Gitter und Rand mit Eigelb und bäckt die Torte bei guter Hitze schön gelb.

640. Blitztorte.

Bedarf: 6 Eischwer Zucker, 4 Eischwer Mehl, 2 Eischwer Butter, 1/2 Citrone, 6 Eier.

Man nehme soviel fein gestoßenen Zucker, als sechs Eier schwer sind, vier Eischwer Mehl, zwei Eischwer Butter, die Hälfte einer abgeriebenen Citrone. Zucker und Butter wird schaumig gerührt, dann sechs Eier, eines nach dem andern, daran gerührt, zuletzt das Mehl gut darunter gemengt. Eine Form wird mit Butter bestrichen, ausgebröselt, die Masse hineingefüllt und drei Viertelstunden langsam im Rohr gebacken. Kann auch ganz dünn auf ein mit Butter bestrichenes Blech gestrichen, mit fein blätterigen Mandeln bestreut und im heißen Ofen gebacken und dann in Vierecke geschnitten werden.

641. Sandtorte.

Bedarf: 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Mehl, 4 Eier, 1/2 Citrone.

Ein Viertelpfund Butter wird mit der abgeriebenen Schale einer halben Citrone gerührt, dann ein Viertelpfund Zucker hinzugefügt und dieß eine halbe Stunde gerührt, alsdann zwei Eidottern und zwei ganze Eier, zuletzt ein Viertelpfund feines Mehl gut darunter gerührt. Eine flache Form oder Reif wird gut mit Butter ausgestrichen, ausgebröselt, die Masse gleichmäßig hinein-

gestrichen, oben mit länglich geschnittenen Mandeln bestreut und langsam gebacken, so lange bis die Torte oben ganz hart geworden ist, was nach einer Stunde gewöhnlich der Fall ist.

642. Schmalztorte.

Bedarf: 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Schmalz, 10 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Mandeln, Zimmt, 1/2 Pfd. Mehl.

Ein Viertelpfund Butter und ein Viertelpfund Schmalz werden eine halbe Stunde gerührt, dann zehn Eidottern, eine nach der andern, daran gerührt, ein halbes Pfund feiner Zucker noch eine Viertelstunde mit verrührt, zuletzt ein Viertelpfund fein geriebene Mandeln, etwas gestoßener Zimmt und ein halbes Pfund feines Mehl unter beständigem Rühren darunter gemengt. Zuletzt wird der Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter gehoben, eine Tortenform mit Butter ausgestrichen, mit feinem Zucker ausgestreut, der Teig gleichmäßig hineingestrichen und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken. Wenn die Torte fertig ist, wird sie gut mit Zucker bestreut.

643. Kartoffeltorte.

Bedarf: 12 Eier, 14 Loth Zucker, 1/4 Pfd. Mandeln, 1/2 Citrone, 3/4 Pfd. kalte geriebene Kartoffeln.

Zwölf Eidottern und vierzehn Loth Zucker werden schaumig gerührt, dann ein Viertelpfund abgezogene fein gewiegte Mandeln, der Saft und die Schale einer halben Citrone, sowie drei Viertelpfund fein geriebene kalte Kartoffeln darunter gerührt. Zuletzt wird der feste Schnee von zwölf Eiweiß leicht darunter gehoben. Dann wird eine Tortenform mit Butter ausgestrichen, ausgebröselt, die Masse hineingefüllt und drei Viertelstunden im Rohr bei mäßiger Hitze gebacken.

NB. Zu Kartoffeltorten verwendet man am besten mehlige, schon einen Tag vorher gekochte Kartoffeln.

644. Kartoffeltorte auf andere Art.

Bedarf: 7 Loth Zucker, 6 Eier, 1 Citrone, 4 Loth Mandeln, 12 Loth geriebene Kartoffeln.

Sieben Loth Zucker werden mit sechs Eidottern und der abgeriebenen Schale einer Citrone schaumig gerührt. Dann werden vier Loth abgezogene, fein gewiegte Mandeln, zwölf Loth kalte geriebene Kartoffeln, etwas Citronensaft daran gegeben. Zuletzt wird der Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, ausgebröselt, die Masse eingefüllt und die Torte drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

645. Kartoffelkugelhupf.

Bedarf: ¾ Pfd. geriebene Kartoffeln, ½ Pfd. Zucker, 10 Eier, ½ Citrone.

Drei Viertelpfund alte fein geriebene Kartoffeln, ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker, zehn ganze Eier, sowie die abgeriebene Schale von einer halben Citrone werden eine Stunde lang mitsammen gerührt. Eine Kugelhupfform wird gut mit Schmalz ausgestrichen, ausgebröselt, die Masse eingefüllt und der Kugelhupf bei guter Hitze drei Viertelstunden gebacken. Alsdann gestürzt und sogleich mit feinem Zucker bestreut.

646. Gefüllte Chokoladetorte.

Bedarf: ½ Pf. Zucker, 12 kr. Vanille, 8 Loth Mandeln, 8 Loth Mehl, ½ Pfd. Chokolade, ½ Pfd. Butter, 6 Eier, eingesottene Früchte. — Guß: 4 Loth Chokolade, 6 Loth Zucker.

Ein halbes Pfund Chokolade wird in einem Tiegel oder Kasserol mit zwölf Löffel Wasser aufgelöst und unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei gekocht, dann zum Erkalten gestellt, während dieser Zeit hie und da umgerührt. Ein halbes Pfund Zucker wird mit einer Stange Vanille fein gestoßen, dann durchgesiebt. Acht Loth unabgezogene sehr fein gewiegte Mandeln werden mit acht Loth Mehl untermischt. Ein halbes

Pfund Butter wird schaumig gerührt, alsdann nach und nach sechs Eidottern, sowie der Zucker, die Mandeln mit dem Mehl untermischt, und die Chokolade, Alles zusammen noch recht gut eine Viertelstunde gerührt. Zuletzt wird der steif geschlagene Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Zwei gleich große Tortenformen (Reife) werden mit Butter bestrichen, in jede die Hälfte der Masse gefüllt und dann bei einer mäßigen, aber anhaltenden Hitze drei Viertelstunden gebacken. Sind sie gut ausgekühlt, so wird die Eine mit eingesottenen Früchten (Himbeeren, Erdbeeren) gefüllt, die Andere darauf gelegt und mit folgendem Chokoladeguß überzogen: Vier Loth Chokolade werden mit vier Löffel Wasser und sechs Loth feinem Zucker in einem Kasserol unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei gekocht. (Die Masse muß so zäh sein, daß, wenn man einen Tropfen davon auf einen Teller fallen läßt, derselbe sogleich besteht.) Nachdem die Torte damit überzogen ist, wird dieselbe auf einem Blech einige Minuten in's Rohr gestellt, damit der Guß trocknet. Jedoch nur bei ganz schwacher Hitze.

647. Chokoladetorte auf andere Art.

Bedarf: 6 Loth Butter, 6 Loth Zucker, 7 Eier, 4 Loth Mandeln, 4 Loth Chokolade, 3 Loth Mehl.

Sechs Loth Butter, ebensoviel Zucker, sechs Eidottern, vier Loth fein geriebene Chokolade, vier Loth abgezogene, mit einem Ei feingestoßene Mandeln werden schaumig gerührt. Dann werden drei Loth feines Mehl darunter gerührt und von vier Eiweiß der feste Schnee darunter gehoben. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingegeben und bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken, dann mit weißer Glace (Nr. 729) oder Punschguß (Nr. 728) überzogen.

648. Chokoladetorte auf dritte Art.

Bedarf: 5 Loth Mandeln, 12 Eier, 5 Loth Zucker, 1/4 Pfd. Chokolade, 4 Loth Mehl.

Fünf Loth abgezogene Mandeln werden mit vier Eidottern sehr fein gestoßen, dann fünf Loth feiner Zucker mit acht Eidottern zusammen schaumig gerührt, darauf ein Viertelpfund fein geriebene Chokolade und vier Loth Mehl darunter gerührt, der Schnee von vier Eiweiß leicht darunter gehoben. Dann wird eine Tortenform gut mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken. Ist die Torte kalt, wird sie mit weißer Glace (Nr. 729) überzogen.

649. Karmelitentorte.

Bedarf: 8 Eier, 1/2 Citrone, 1/4 Pfd. Zucker, 4 Loth Mandeln, 3 Loth Mehl.

Vier Eidottern und vier ganze Eier werden mit der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone in einem Hafen ein wenig abgeschlagen, alsdann fügt man ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker bei und schlägt es mit einem Cremebesen, bis es dick geworden ist. Dann rührt man vier Loth abgezogene, ganz fein gewiegte Mandeln und drei Loth Mehl daran, bestreicht eine runde Form (Reif) mit Butter, füllt die Masse hinein und bäckt sie drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze.

650. Mandelgußtorte.

Bedarf: 1/4 Pfd. Mandeln, 6 Eier, 1/4 Pfd. Zucker, 1/2 Citrone, Butterteig, eingesottene Früchte.

Ein Viertelpfund abgezogene Mandeln werden mit einem ganzen Ei fein gestoßen, dann mit fünf Eidottern und einem Viertelpfund Zucker und der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone schaumig gerührt. Zuletzt wird das Weiße von den fünf Eiern zu einem steifen

Schnee geschlagen und leicht darunter gehoben. Der Boden einer runden Tortenform wird mit einem messerrückendicken Butterteig belegt, halb ausgebacken, mit Einsottenem (Johannis- oder Himbeeren) überstrichen, die Masse daraufgeschüttet und drei Viertelstunden gebacken. Am besten nimmt man einen Reif, da sich die Torte nicht stürzen läßt.

651. Orangentorte.

Bedarf: 2 Orangen, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Mandeln, 10 Eier, 10 Loth Mehl.

Ein halbes Pfund Zucker wird an der Schale von einer Orange abgerieben und fein gestoßen. Dann wird ein halbes Pfund süße abgezogene Mandeln mit dem Saft von zwei Orangen ebenfalls fein gestossen, mit dem Zucker und zehn Eidottern schaumig gerührt, hierauf zehn Loth Mehl darunter gemengt, zuletzt wird der Schnee von zehn Eiweis leicht darunter gehoben. Eine Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken und noch warm mit Zucker bestreut.

652. Gewürzte Mandeltorte.

Bedarf: ½ Pfd. Zucker, 10 Eier, Citrone, Zimmt, Nelkengewürz, 4 Loth Citronat, 4 Loth Pomeranzenschale, ½ Pfd. Mandeln, Butter, Bröseln.

Ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker wird mit zehn Eidottern eine halbe Stunde gerührt. Dann kommt die abgeriebene Schale einer halben Citrone, eine Messerspitze gestoßenes Nelkengewürz, ein Quint gestoßener Zimmt, vier Loth Citronat, vier Loth Pomeranzenschale fein geschnitten, ein halbes Pfund unabgeschälte Mandeln fein gestoßen oder gewiegt unter die Masse und wird Alles noch recht gut mitsammen verrührt. Zuletzt hebt man den fest geschlagenen Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter. Ein Tortenblech wird mit Butter ausgestrichen,

mit Bröseln ausgestreut, die Masse eingefüllt, und im nicht zu heißen Ofen drei Viertelstunden gebacken.

653. Blitzkuchen.

Bedarf: ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, 4 Eier, 3 Loth Mandeln, ¼ Pfd. Mehl, etwas Kandiszucker.

Ein Viertelpfund Butter rührt man mit einem Viertelpfund Zucker schaumig. Rührt dann vier Eidottern, eine nach der andern, ferner drei Loth abgezogene, fein gewiegte Mandeln, dann ein Viertelpfund ganz feines Mehl daran und, nachdem Alles noch einmal gut verrührt ist, hebt man zuletzt den festgeschlagenen Schnee von vier Eiweis leicht darunter. Eine Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, mit feinem Zucker ausgestreut, die Masse hineingefüllt, mit Wasser bestrichen, dick mit feinem Kandiszucker und abgezogenen fein gewiegten Mandeln besät und drei Viertelstunden langsam im Rohr gebacken.

654. Krachkuchen.

Bedarf: 5 Loth Mehl, 4 Loth Butter, 3 Loth Zucker, ½ Citrone, 1 Ei, etwas Kandiszucker.

Auf ein Nudelbrett gibt man fünf Loth Mehl, vier Loth Butter, drei Loth Zucker, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone und eine Eidotter, verarbeitet dies zu einem Teige, staubt ein wenig Mehl auf das Brett und walkt ihn kleinfingerdick aus. Will man den Teig dünner haben, so drückt man ihn erst auf dem mit Butter bestrichenen Blech mit der Hand noch dünn, bestreicht ihn mit Wasser, besät ihn dick mit fein gestoßenem Kandiszucker und fein gewiegten Mandeln und bäckt ihn, bis er schön gelb ist.

655. Krachkuchen auf andere Art.

Bedarf: ¼ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, 1 Citrone, 1 Ei, einige Mandeln.

Von einem Viertelpfund Mehl, einem Viertelpfund Butter, einem Viertelpfund Zucker auf einer Citrone

abgerieben und einem Eigelb, wird auf dem Nudelbrett ein Teig bereitet, welchen man messerrückendick auswalkt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit Eigelb bestreicht, feine Mandeln und Zucker darauf streut und ihn schön gelb bäckt. Dann wird er, noch warm, in Stückchen geschnitten zu Tische gegeben.

656. Bisquitkugelhupf.

Bedarf: 12 Loth Zucker, 9 Eier, 1/2 Citrone, 8 Loth feines Mehl.

Zwölf Loth Zucker, fünf ganze Eier und vier Eidottern werden mit der abgeriebenen Schale einer halben Citrone und ein wenig Saft davon, in einem Hafen so lange geschlagen oder in einer Schüssel drei Viertelstunden gerührt, bis es ganz dick geworden ist, dann werden acht Loth Stärkemehl oder anderes feines Mehl schnell darunter gerührt. Eine Kugelhupfform wird gut mit Butter ausgestrichen, ausgebröselt, die Masse hineingefüllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

657. Bisquitkugelhupf auf andere Art.

Bedarf: 20 Loth Zucker, 12 Eier, 14 Loth Stärkemehl, 1/2 Citrone.

Es werden zwanzig Loth feiner Zucker mit sechs ganzen Eiern und sechs Eidottern nebst der abgeriebenen Schale einer halben Citrone eine halbe Stunde gerührt oder in einen tiefen Hafen auf der Wärme so lange mit einem Schneeschläger geschlagen, bis es ganz dick und schaumig ist. Dann vierzehn Loth Stärkemehl schnell darunter gerührt. Damit der Teig sogleich eingefüllt werden kann, muß die mit Butter ausgestrichene und mit feinem Zucker ausgestreute Kugelhupfform schon bereit gehalten werden. Der Kugelhupf muß drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze im Rohre gebacken werden.

658. Englischer Kuchen.

Bedarf: $^3/_4$ Pfd. Butter, $^3/_4$ Pfd. Zucker, 12 Eier, 1 Glas Arak, Pomeranzenschale, Citronat, Rosinen, $^3/_4$ Pfd. Mehl.

Drei Viertelpfund Butter werden mit drei Viertelpfund feinem Zucker schaumig gerührt, dann zwölf ganze Eier, eines nach dem andern, daran geschlagen, ein Glas Arak, etwas fein gewiegte Pomeranzenschale und Citronat, ein wenig Rosinen, zuletzt drei Viertelpfund Mehl daran gegeben und gut mit verrührt. Eine Kugelhupfform wird gut mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und eine gute Stunde sehr langsam gebacken.

659. Puff.

Bedarf: 12 Loth Zucker, 8 Eier, 12 Loth Mehl, 2 Loth Citronat, 2 Loth Weinbeeren, 2 Loth Rosinen.

Zwölf Loth Zucker wird mit acht Eiern schaumig gerührt, zwölf Loth feines Mehl, zwei Loth feingeschnittenes Citronat, je ebensoviel Weinbeeren und Rosinen dazu gegeben. Hierauf wird das Weiße von den acht Eiern zu Schnee geschlagen und leicht darunter gehoben. Alsdann streicht man eine längliche Form mit Butter aus, streut sie mit Bröseln aus, füllt die Masse hinein und bäckt sie bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden.

660. Punschblätter.

Bedarf: $^1/_4$ Pfd. Butter, $^1/_4$ Pfd. Zucker, $^1/_2$ Citrone, 4 Eier, $^1/_4$ Pfd. Mehl, 2 Löffel Arak, eingesottene Früchte.

Ein Viertelpfund Butter wird mit einem Viertelpfund fein gestoßenem Zucker recht schaumig gerührt, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, vier ganze Eier, eines nach dem andern, daran gerührt. Zuletzt wird ein Viertelpfund Mehl beigefügt, Alles gut verrührt, die Masse in zwei mit Butter ausgestrichene Tortenformen (Reife) eine halbe Stunde gebacken. Dann läßt man sie auskühlen, nimmt sie vom Blech herunter,

legt sie auf eine Tortenplatte, bespritzt sie mit einem Löffel guten Arak, füllt das eine Blatt mit eingesottenen Früchten (am besten Himbeeren), legt das zweite Blatt darauf, bespritzt es auch mit einem Löffel Arak und bestreut es oben dick mit Zucker.

661. Mandelblätter.

Bedarf: ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Mandeln, 9 Eier. — Fülle: 3 Loth Zucker, 3 Eier, 1 Löffel Arak.

Ein Viertelpfund Butter, ebensoviel feiner Zucker, ein halbes Pfund süße, abgezogene, mit einem Ei fein gestoßene Mandeln werden mit acht Eidottern schaumig gerührt. Dann schlägt man das Weiße von acht Eiern zu festem Schnee und hebt es leicht darunter. Von dieser Masse bäckt man in Tortenformen drei Blätter schön hellgelb. Sind sie kalt, gibt man folgende Fülle darauf: Drei Loth Zucker wird mit drei Eidottern schaumig gerührt, dann ein Löffel Arak daran gegeben. Das erste Blatt wird alsdann mit der Hälfte der Fülle bestrichen, mit dem zweiten Blatt bedeckt, dann wieder gefüllt und mit dem dritten Blatt bedeckt. Hierauf setzt man sie auf ein Blech und läßt sie im Rohr acht Minuten anziehen. Dann kann man sie mit Glace (Nr. 728) überziehen oder nur mit Zucker bestreuen.

662. Erdbeerkuchen.

Bedarf: 20 Loth Mehl, 12 Loth Butter, 1½ Loth Zucker, 1½ Loth Mandeln, 5 Eier, ½ Citrone. — Guß: 6 Eiweiß, 6 Loth Zucker, ½ Maß Erdbeeren.

Auf ein Nudelbrett gibt man zwanzig Loth feines Mehl, zwölf Loth Butter, anderthalb Loth Zucker, anderthalb Loth mit einem Ei gestoßene abgezogene Mandeln, von einer halben Citrone die abgeriebene Schale, vier hartgekochte Eidottern. Verarbeitet dieses zu einem feinen Teig, walkt ihn messerrückendick aus, bestreicht ein längliches Kuchenblech leicht mit Butter, legt den Teig darauf,

biegt einen fingerhohen Rand an den Seiten herum auf und bäckt ihn schön gelb. Ist er kalt, schlägt man von sechs Eiweis einen ganz steifen Schnee, mengt sechs Loth gestoßenen Zucker, sowie eine halbe Maß gute, reife Erdbeeren darunter, überstreicht den Kuchen damit, übersät ihn oben mit Zucker, bäckt ihn langsam bei mäßiger Hitze, bis der Schnee ganz durchgezogen und schön gelb geworden ist.

663. Aepfelkuchen mit Bisquitguß.

Bedarf: ½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, 12 Loth Zucker, 3 Eier, Zimmt, Aepfel.

Ein halbes Pfund feines Mehl, ein Viertelpfund Butter, ein Viertelpfund feinen Zucker, ein ganzes Ei, zwei Eidotter und etwas Zimmt, verarbeitet man Alles auf dem Nudelbrett zu einem feinen Teig, welchen man eine halbe Stunde ruhen läßt. Hierauf bestreicht man eine ziemlich große runde Form mit Butter oder Schmalz, walkt den Teig messerrückendick aus, belegt den Boden damit und backt ihn halb. Vier große Aepfel werden abgeschält, in dünne Scheiben geschnitten und mit ein paar Löffel gestoßenen Zucker in einem Tiegel halb weich gedünstet, hierauf auf eine Platte gegeben zum Auskühlen. Dann die Aepfel auf den halb gebackenen Teig gestrichen und mit folgender Bisquitmasse übergossen: ein Viertelpfund feiner Zucker wird mit fünf ganzen Eiern und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone in einem tiefen Hafen geschlagen, bis es ganz dick und schaumig ist, zuletzt ein Viertelpfund feines Mehl darunter gerührt. Eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

664. Gußkuchen mit Aepfel.

Bedarf: Butterteig, Aepfel, 6 Eier, ½ Quart Rahm, Zucker, Zimmt.

Man belegt den Boden einer runden Form mit Butterteig (Nr. 491) oder Bröselteig (Nr. 663) messerrückendick, doch so, daß ein fingerbreiter Rand außen bleibt,

bestreicht denselben mit Eigelb, schneidet gut abgeschälte Aepfel in lange, halbfingerdicke Schnitten und legt sie gleichmäßig nacheinander darauf. Schlägt sechs Eier mit einem halben Quart gutem kalten Rahm, Zucker, bis es sehr süß ist, mit etwas Zimmt, tüchtig ab und gießt es über die Aepfel. Letztere müssen zur Hälfte sichtbar sein; dann bäckt man den Kuchen bei guter Hitze drei Viertelstunden. Sollte der Guß während des Backens Blasen werfen, so darf man nur mit einer Gabel hineinstechen, so fallen sie zusammen.

665. Brodkuchen mit Kirschen oder Weichseln.

Bedarf: 12 Loth Zucker, 10 Eier, 1/2 Pfd. Bröseln, 4 Loth Mandeln, Zimmt, Nelkengewürz, 3/4 Pfd. Kirschen und etwas Schmalz.

Zwölf Loth Zucker wird mit zehn Eidottern eine halbe Stunde in einem hohen Hafen mit einem Schneeschläger oder Cremebesen geschlagen, dann ein halbes Pfund fein geriebene weiße Bröseln, sowie vier Loth unabgezogene fein gewiegte Mandeln nebst einem Kaffeelöffel gestoßenen Zimmt und Nelkengewürz darunter gerührt, zehn Eiweiß zu einem steifen Schnee geschlagen und leicht darunter gehoben. Zuletzt werden drei Viertelpfund Kirschen, von denen die Stiele entfernt sind, darunter gerührt. Eine runde Form streicht man mit Schmalz aus, bröselt sie aus, füllt die Masse hinein und bäckt sie drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze. — Nach Belieben kann man auch die Kirschen oder Weichseln auskernen, dann gibt man die Hälfte der Masse in die mit Schmalz ausgestrichene Form, legt dann eine Oblate darauf, dann die Kirschen oder Weichseln, zuletzt die andere Hälfte der Masse.

666. Brodkuchen auf andere Art.

Bedarf: 1/2 Pfd. Zucker, 10 Eier, 1/2 Maß Bröseln, Zimmt, Nelkengewürze, 4 Loth Mandeln, 2 Löffel Wein, Citrone, Weichseln oder Kirschen.

Ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker wird in einen tiefen Hafen mit zehn ganzen Eiern mit einem Drahtbesen so lange geschlagen, bis die Masse ganz dick und schaumig ist, dann werden eine halbe Maß feine Bröseln, ein Theelöffel gestoßener Zimmt, ebensoviel gestoßenes Nelkengewürz, vier Loth unabgezogene, süße sehr fein gewiegte Mandeln und etwas abgeriebene Citronenschale darunter gerührt. Die Bröseln kann man mit zwei Löffel weißen oder rothen Wein anfeuchten. Zuletzt werden ein Pfund Kirschen oder Weichseln, von denen die Stiele entfernt sind, darunter gerührt. Zwei Kugelhupf- oder runde Tortenformen werden gut mit Schmalz ausgestrichen, ausgebröselt, die Masse eingefüllt, und drei Viertelstunden im Rohre gebacken.

667. Kirschen- oder Weichselnkuchen mit Bisqnitguß.

Bedarf: Butterteig, Kirschen. — Zur Bisquitmasse: 1/4 Pfd. Zucker, 5 Eier, 6 Loth Mehl, 1/2 Citrone.

Eine Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, der Boden mit Butterteig messerrückendick belegt, vorher ein wenig gebacken, große schwarze Kirschen, die man von den Stielen befreit und ausgekernt hat, darauf gegeben, von einer gewöhnlichen Bisquitmasse einen zwei Finger hohen Guß darauf gegeben und eine halbe Stunde langsam gebacken. Die Bisquitmasse bereitet man, indem man ein Viertelpfund Zucker und fünf ganze Eier schaumig rührt, dann die abgeriebene Schale von einer halben Citrone und sechs Loth feines Mehl darunter rührt.

668. Kirschenkuchen mit Vanilleschnee.

Bedarf: 3/4 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Butter, 15 Loth Zucker, 1/2 Citrone, 3 Eidottern, 5 Eiweiß, Kirschen, Vanille.

Man nimmt drei Viertelpfund feines Mehl, ein halbes Pfund Butter acht Loth feinen Zucker, die ab-

geriebene Schale von einer halben Citrone, vier Eidottern sowie zwei Löffel sauren Rahm und macht auf dem Nudelbrett einen Teig. Alsdann bestreicht man eine runde Form mit Butter, walkt den Teig gut aus und legt von demselben einen fast halbfingerdicken Boden mit einem fingerhohen Rand in die Form. Bestreicht den Rand mit Eigelb und bäckt den Teig bei guter Hitze schön gelb. Nun entfernt man die Steine aus den Kirschen oder Weichseln, gibt sie in einen Tiegel mit etwas Zucker und läßt sie aufkochen, dann gießt man sie auf ein Sieb, läßt den Saft ablaufen und legt die Früchte recht dicht auf den gebackenen Teig. Hierauf schlägt man von fünf Eiweiß einen recht steifen Schnee, hebt fünf Loth fein gesiebten Zucker, welcher vorher mit Vanille gestoßen ist, leicht darunter, gibt diesen Guß oben auf die Kirschen, bestreut den Kuchen mit feinem Zucker und bäckt ihn schön gelb bei mäßiger Hitze.

669. Sandkuchen mit Kirschen oder Weichseln.

Bedarf: 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Butter, 2 Eier und 2 Eidottern, 1/4 Pfd. Mehl, Kirschen.

Ein Viertelpfund feingestoßener Zucker und ein Viertelpfund Butter wird schaumig gerührt, dann zwei ganze Eier und zwei Eidottern daran gegeben, zuletzt wird ein Viertelpfund feines Mehl recht gut daruntergerührt. Eine flache runde Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse mit einem Löffel gleichmäßig hineingestrichen, Kirschen oder Weichseln darauf gelegt (nicht hineingedrückt, da sie beim Backen schon hinuntersinken) bei mäßiger Hitze schön gelb (drei Viertelstunden) gebacken.

670. Kirschenkuchen mit Guß.

Bedarf: 3/4 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 8 Eidottern, Kirschen, 1/2 Quart Rahm.

Man nimmt drei Viertelpfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker

und drei Eidottern und macht davon auf dem Nudelbrett einen Teig. Walkt ihn dünn aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, biegt außen herum einen fingerhohen Rand auf, damit der Saft nicht herunterläuft, bestreicht ihn mit Eigelb, belegt den Teig dann mit Kirschen. Hierauf verrührt man fünf Eidottern mit einem Löffel Mehl recht gut, gießt ein halbes Quart kalten Rahm dazu, sowie Zucker, bis es süß genug ist; ist es abermals recht gut verrührt, so gießt man es an die Kirschen; der Kuchen wird sogleich bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken. — Statt der Kirschen können auch Weichseln genommen werden.

671. Zwetschgenkuchen von Hefen= oder Butterteig.

Bedarf: Hefen= oder Butterteig, Zwetschgen, Ei, Zucker, Zimmt.

Ist ein Hefenteig nach Nr. 486 oder Butterteig nach Nr. 491 bereitet, so schneidet man sehr reife große Zwetschgen in der Mitte auf und befreit sie vom Kern. Ein Nudelbrett wird dünn mit Mehl bestreut, der Teig darauf gegeben. Der Hefenteig halbfingerdick, der Butterteig nur messerrückendick ausgewalkt. Ein rundes oder langes Kuchenblech oder eine zweifingerhohe lange irdene Bratpfanne mit Schmalz ausgestrichen, der Boden mit dem Teig belegt, an den Seiten ein daumenbreiter Rand aufgebogen, derselbe mit verklopftem Ei bestrichen, die Zwetschgen gleichmäßig darauf gelegt, mit feinem Zucker, welcher mit etwas gestoßenem Zimmt vermischt ist, darauf gestreut und bei guter Hitze gebacken. Noch warm ebenfalls noch ein wenig mit Zucker bestreut.

672. Zwetschgenkuchen von Eischwer.

Bedarf: 4 Eischwer Butter, 4 Eischwer Zucker, 4 Eier, 4 Eischwer Mehl, reife Zwetschgen.

Butter, soviel als vier Eier wiegen, und Zucker in demselben Gewicht, wird eine halbe Stunde zusammen

gerührt, dann vier ganze Eier, eines nach dem andern daran gerührt, zuletzt vier Eischwer Mehl gut darunter gemischt. Eine runde Tortenform wird alsdann mit Butter bestrichen, die Masse gleichmäßig hineingestrichen. Dann werden reife Zwetschgen halbirt, von den Steinen befreit, der Kuchen oben ganz damit belegt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

673. Zwetschgenkuchen von mürbem Teig.

Bedarf: ½ Maß Mehl, ¼ Pfd. Butter, 2 Eier, 4 Loth Zucker, gestoßenen Zimmt, etwas Salz, 1 Löffel sauren Rahm, reife Zwetschgen.

Auf ein Nudelbrett gibt man eine halbe Maß feines Mehl, verarbeitet dieß mit einem Viertelpfund Butter recht gut. Alsdann gibt man ein ganzes Ei, einen Löffel sauren Rahm, ein wenig gestoßenen Zimmt, etwas Salz und vier Loth gestoßenen Zucker daran und verarbeitet dieß Alles zu einem feinen Teig. Nun staubt man etwas Mehl auf das Brett, walkt den Teig halbfingerdick aus, streicht ein rundes Kuchenblech mit Schmalz aus, legt den Teig hinein, biegt einen fingerhohen Rand außen auf, bestreicht denselben mit Eigelb, reife Zwetschgen werden halbirt, von den Steinen befreit, der Kuchen dicht damit belegt und etwas feiner Zucker, mit gestoßenem Zimmt vermischt, darauf gestreut. Drei Viertelstunden wird der Kuchen bei mäßiger Hitze gebacken.

674. Baisers- (spr. Bäseh-) Kuchen.

Bedarf: Mürber Teig, 8 Eiweiß, 8 Loth Zucker, eingesottene Johannisbeeren.

Ein rundes Tortenblech wird mit einem dünnen Boden von mürbem Teig (Nr. 489) belegt und hellgelb gebacken, dann läßt man ihn kalt werden; während dem schlägt man von acht Eiweiß einen ganz steifen Schnee, hebt zehn Loth ganz feinen Zucker darunter, streicht auf den Boden des Kuchens eingesottene Johannis-

beeren, gibt den Schnee darauf, zuckert ihn noch gut und bäckt ihn eine Viertelstunde im Rohr, so lange, bis der Schnee angezogen hat.

675. Mandelbögen.

Bedarf: 6 Loth Zucker, 6 Loth Mandeln, 1/2 Citrone, 3 Eiweiß, 1 Löffel Stärkemehl, Oblaten.

Sechs Loth feiner Zucker wird mit vier Loth abgezogenen, fein gewiegten Mandeln, etwas abgeriebener Citronenschale und drei, zu Schnee geschlagenen Eiweiß, eine Viertelstunde gerührt. Dann werden noch zwei Loth abgezogene, der Länge nach geschnittene Mandeln und ein Kochlöffel voll Stärkemehl daran gerührt. Hierauf belegt man ein Blech mit Oblaten, streicht den Teig gut messerrückendick auf, bäckt ihn halb, schneidet dann zweifingerbreite und handlange Streifen und bäckt diese ganz fertig. Hierauf biegt man sie noch warm über ein Bogenblech oder über ein rundes, dickes Holz. Sollten sich die Streifen nicht mehr gut biegen lassen, so stellt man sie ein wenig in das Rohr zurück, damit sie wieder warm werden.

676. Mandelbögen auf andere Art.

Bedarf: 1/2 Pfd. Mandeln, 4 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Citrone.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln werden mit einem ganzen Ei fein gestoßen; dann mit einem halben Pfund feinem Zucker und drei ganzen Eiern und der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone schaumig gerührt. Ein heiß gemachtes Blech wird dünn mit weißem Wachs bestrichen, ist es kalt, werden handbreite, messerrückendicke Streifen aufgestrichen, so zwar, daß auf dem Bleche in der Mitte ein dreifingerbreiter leerer Raum bleibt, und dann die Streifen hellgelb gebacken, hierauf werden handbreite viereckige Schnitte daraus geschnitten und sogleich warm schnell über ein rundes Holz gebogen.

677. Citronenbögen.

Bedarf: 4 Eischwer Zucker, 2 Eier, 2 Eiweiß, ½ Citrone, 2 Eischwer Mehl.

Vier Eischwer feiner Zucker wird mit zwei ganzen Eiern, zwei Eiweiß und der fein gewiegten Schale einer halben Citrone eine halbe Stunde fein gerührt, alsdann gibt man den Saft einer halben Citrone und zwei Eischwer Mehl daran. Ein heiß gemachtes Blech bestreicht man mit Wachs, ist es erkaltet, streicht man die Masse gut messerrückendick darauf, gibt Streuzucker vom Conditor darauf, ist es gebacken, so schneidet man's auf dem Blech in Streifen und biegt sie warm über ein Bogenblech oder über ein rundes dickes Holz.

678. Bisquitbögen.

Bedarf: 3 Eischwer Zucker, 3 Eischwer Mehl, 3 Eier.

Man nimmt drei Eischwer Zucker, schlägt ein ganzes Ei und zwei Eidottern daran, rührt es eine halbe Stunde, rührt dann drei Eischwer Mehl hinein, zuletzt hebt man den festen Schnee von zwei Eiweiß leicht darunter. Ein Blech läßt man heiß werden, bestreicht es mit Wachs, ist es kalt, streicht man den Teig handbreit, messerrückendick auf, bestreut ihn oben mit fein gewiegten Mandeln und bäckt ihn bei mäßiger Hitze halb, schneidet ihn dann in zweifingerbreite Streifen auf dem Blech, bäckt sie noch ganz aus, hebt sie mit dem Messer vom Blech und biegt sie warm über ein dickes rundes Holz. Sollten sie zu schnell kalt werden, stellt man sie wieder in's Rohr, denn nur im warmen Zustande lassen sie sich biegen.

679. Hohlhippen (Rollkuchen) mit dem Eisen.

Bedarf: 6 Loth Mehl, 3 Eßlöffel Zucker, Zimmt, nußgroß Butter, Rahm, Wein, 1 Ei. — Vanilleschnee: Schlagrahm, Zucker, Vanille.

Sechs Loth Mehl, drei Eßlöffel feinen Zucker, nußgroß zerlassene Butter, gibt man in eine Schüssel,

rührt ein Ei, etwas kalten Rahm und so viel weißen Wein daran, bis es dick wie ein Omeletteig ist. Dann macht man das Eisen heiß, bestreicht es mit einer Speckschwarte, gibt zwei kleine Eßlöffel Teig hinein, drückt das Eisen, jedoch nicht gleich fest, zusammen, da sonst der Teig herauslaufen würde, erst wenn er ein wenig angezogen hat, schließt man das Eisen ganz fest und bäckt die Hohlhippen auf beiden Seiten hellgelb; nimmt sie alsdann heraus und biegt sie noch warm über ein dünnes rundes Holz, oder dreht noch warm kleine runde Düten daraus. Man kann sie auch mit Vanilleschnee füllen. — Vanilleschnee bereitet man, indem man guten Schlagrahm in einer Schüssel oder Kessel so lange schlägt, bis daraus ein fester, steifer Schnee entsteht, welchen man dann mit Zucker, der mit etwas Vanille zusammen fein gestoßen und durchgesiebt wird, vermischt.

680. Hohlhippen ohne Eisen.

Bedarf: 2 Eischwer Zucker, 2 Eier, Zimmt, ½ Citrone, 2 Eischwer Mehl.

Zwei Eischwer Zucker wird mit zwei ganzen Eiern recht schaumig gerührt, etwas Zimmt, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone und zwei Eischwer Mehl gut darunter gerührt: Ein Blech ohne Rand läßt man heiß werden, bestreicht es dünn mit Wachs; ist es kalt, streicht man den Teig handbreit und messerrückendick darauf und bäckt ihn bei mittlerer Hitze; dann schneidet man handgroße, viereckige Stücke daraus und biegt sie warm über ein rundes Holz.

681. Mehlhippen.

Bedarf: 3 Eischwer Zucker, ½ Stange Vanille, 3 Eier, 3 Eischwer Mehl.

Drei Eischwer Zucker mit ein wenig Vanille gestoßen und dann gesiebt, wird mit drei Eiern schaumig gerührt, dann drei Eischwer Mehl gut damit vermengt.

Hierauf wird ein Blech heiß gemacht und mit Wachs bestrichen; ist es kalt, wird es handbreit mit Teig ganz dünn bestrichen. Ist der Teig hellgelb gebacken, werden viereckige Stücke daraus geschnitten, mit einem Messer vom Blech abgelöst und sogleich über ein rundes Holz gebogen. — Wenn alle gebacken sind, werden sie mit Vanilleschnee (Nr. 679) gefüllt.

682. Hobelspäne.

Bedarf: 2 Eischwer Zucker, 2 Eier, ½ Citrone, 2 Eischwer Mehl.

Zwei Eischwer Zucker wird mit zwei ganzen Eiern eine Viertelstunde gerührt, etwas abgeriebene Citronenschale dazu gegeben, dann zwei Eischwer Mehl hineingerührt. Ein Blech wird heiß gemacht, dann mit Wachs bestrichen; ist es kalt, der Teig messerrückendick aufgestrichen, schön gelb gebacken, sogleich in fingerbreite Streifen geschnitten und schnell über ein dünnes rundes Holz oder einen Kochlöffelstiel gewickelt.

683. Chokoladebisquit.

Bedarf: 12 Eier, ½ Pfd. Zucker, 6 Loth Vanillechokolade, 12 Loth feines Mehl.

Zwölf Eidottern, ein halbes Pfund feinen Zucker, sechs Loth fein geriebene Vanillechokolade wird eine halbe Stunde gerührt, sodann zwölf Loth feines Mehl nach und nach darunter gethan und zuletzt das Weiße von den zwölf Eiern zu festem Schnee geschlagen und leicht darunter gehoben. Dieß füllt man in zwei mit Butter bestrichene längliche Blechformen und bäckt es bei mäßiger Hitze.

684. Wiener Bisquit.

Bedarf: 1 Pfd. Zucker, 16 Eier, 1 Citrone, 20 Loth feines Mehl.

Man rührt in einer Schüssel ein Pfund feinen Zucker mit sechzehn Eidottern und der abgeriebenen Schale

einer Citrone drei Viertelstunden lang, gibt den Saft einer Citrone dazu und rührt es noch eine Viertelstunde. Hierauf rührt man zwanzig Loth feines Mehl dazu und hebt den Schnee von vierzehn Eiweiß leicht darunter. Zwei Tortenformen werden sodann mit Butter bestrichen, ausgebröselt, die Masse hineingefüllt, doch darf die Form nur halbvoll sein und muß sehr langsam gebacken werden. Wenn die Torte zweifingerhoch über die Form steigt und oben etwas aufspringt, ist sie nach Wunsch.

685. Eischwerschnitten.

Bedarf: 4 Eischwer Zucker, 2 Eischwer Mehl, 1 Eischwer Butter, ½ Citrone, 4 Eier, Weinbeeren, Citronat.

Man nimmt vier Eischwer fein gestoßenen Zucker, zwei Eischwer Mehl, ein Eischwer Butter. Die Butter läßt man in einer Schüssel zerschleichen, reibt die Schale einer halben Citrone hinein, schlägt ein Ei dazu und rührt es gut ab. Dann gibt man den Zucker hinzu und rührt es, bis es dick und schaumig ist, schlägt die andern drei Eier, eines nach dem andern daran, rührt es gut ab, zuletzt verrührt man auch das Mehl gut mit dem Uebrigen, und gibt drei Loth kleine Weinbeeren und zwei Loth fein geschnittenes Citronat dazu. — Den Teig gibt man in eine lange mit Butter ausgestrichene und ausgebröselte Form und bäckt ihn bei mäßiger Hitze. Nachdem er ausgekühlt, kann man ihn mit Punsch- (Nr. 728) oder Chokoladeguß (Nr. 730) überziehen; kalt geworden, wird er dann in dünne Schnitten aufgeschnitten.

686. Spieß- oder Baumkuchen.

Bedarf: 2 Pfund Butter, 30 Eier, 1½ Pfd. Zucker, 2 Pfd. Mehl, 3 Citronen, 1 Loth gestoßener Zimmt, ½ Loth Nelkengewürz, 4 Loth Citronat, 1 Quart saurer Rahm.

Zwei Pfund sehr frische Butter wird zu Schaum gerührt, nach und nach dreißig Eidottern und anderthalb Pfund feiner Zucker, sowie zwei Pfund feines Mehl

darunter gemischt und beinahe eine Stunde gerührt. Dann wird die abgeriebene Schale von drei Citronen, ein Loth Zimmt, ein halbes Loth Nelken, vier Loth ganz fein geschnittenes Citronat, zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß von den dreißig Eiern darunter gehoben.

Der Kuchen wird auf folgende Art gebacken:

Man nimmt dazu ein drei Viertel Ellen langes, in Form eines Zuckerhutes oder zugespitzten Kegels gedrehtes buchenes Stück Holz, welches unten fünf ein halb Zoll breit und oben drei ein viertel Zoll im Durchmesser hat, so daß sich der Kegel zwei ein Viertel Zoll verjüngt oder von unten bis oben abnimmt. Durch die Mitte geht der Länge nach ein Loch, durch welches man einen gewöhnlichen Bratspieß steckt, den man unten und oben mit hölzernen Keilchen fest verkeilt, doch muß dieses mit großer Genauigkeit geschehen, damit der Kegel nicht schwanken kann, weil sonst der Kuchen nicht egal backen würde. Um diesen Baum oder Kegel schlägt man zwei Bogen weißes Papier, so glatt wie möglich und wickelt Bindfaden ganz fest und dicht herum, einen Faden an den andern. An beiden Enden des Kegels müssen Stifte eingeschlagen werden, um die Enden des Fadens fest einzuschleifen; dann legt man den Spieß auf die Böcke zum Feuer, welches von hartem, dürren, klein gemachten Holz sein muß, damit man es nach Belieben stark und schwach machen kann. Den Bindfaden läßt man heiß werden und begießt ihn zuerst mit klarer Butter; dann nimmt man etwas von der Masse und trägt den ersten Guß so egal wie möglich ungefähr einen kleinen Finger dick auf. Hiebei muß etwas geschwind gedreht werden, welches man auch bei den übrigen Aufgüssen zu beobachten hat. Unter den Kegel wird eine Bratpfanne gesetzt, damit die ablaufende Masse hineinlaufen kann, welche man dann wieder unter die übrige rührt. Wenn der erste Guß geräth, so bildet er von selbst kleine Zacken,

welche immer größer werden und dem Kuchen ein schönes Aussehen geben. Wenn der erste Guß gut egal goldgelb gebacken ist, so wird der zweite ebenso aufgetragen. Alsdann wird unter die Masse ein Quart saurer Rahm gerührt und mit dem Aufgießen fortgefahren, bis die Masse gar ist, welche man, im Falle solche zu steif würde, nur an die Wärme setzen darf, wo sie gleich wieder flüssig wird. — Zuletzt bäckt man den Kuchen nur bei Kohlen und läßt ihn recht austrocknen, begießt ihn zuletzt einmal mit Butter und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt. Um den Kuchen von dem Kegel zu nehmen, muß derselbe am Spieß erkalten, darf jedoch nicht über dem Feuer bleiben, damit man ihn anfaßen kann, dann nimmt man ihn ab, setzt ihn mit dem dicken Theil auf den Tisch; nachdem man die Stifte herausgenommen hat, zieht man den Bindfaden heraus. Es lockert sich dadurch der Kuchen und man kann denselben sehr leicht von der Form heben. — Die Person, welche den Kuchen dreht, darf solchen durchaus nicht schleudern, sondern muß immer egal dem Feuer zu drehen, sonst bekommt er keine gleiche Stärke und bäckt sich auch nicht gleichmäßig. — Man überzieht den Kuchen auch wohl mit einer Glasur (bereitet nach Nr. 728), allein es ist dieß nicht zu empfehlen, da der Kuchen dadurch sein eigenthümliches Ansehen verliert.

687. Kaiserbrod.

Bedarf: ½ Pfd. Zucker, ½ Citrone, 4 Eier, 2 Loth Mandeln, 8 Loth feines Mehl.

Man rühre ein halbes Pfund fein gestoßenen (oder geriebenen) Zucker und die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, vier ganze Eier, zwei Loth abgezogene, fein gewiegte Mandeln eine halbe Stunde. Alsdann wird acht Loth feines Mehl darunter gemengt und gut damit verrührt, eine längliche Form mit Butter aus-

gestrichen und ausgebröselt, die Masse eingefüllt und bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden schön gelb gebacken.

688. Bischofsbrod.

Bedarf: 5 Eischwer Zucker, 5 Eier, 4 Loth Weinbeeren, 4 Loth Rosinen, 2 Loth Mandeln, 2 Loth Citronat, 5 Eischwer Mehl.

Fünf Eischwer Zucker wird mit fünf Eiern drei Viertelstunden gerührt. Alsdann vier Loth Weinbeeren, vier Loth Rosinen, zwei Loth abgezogene, länglich geschnittene Mandeln und zwei Loth Citronat, fein geschnitten, dazu gegeben, zuletzt fünf Eischwer Mehl darunter gerührt. Eine längliche Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken. Nachdem es kalt ist, wird es in halbfingerdicke Schnitten geschnitten.

689. Fürstenbrod.

Bedarf: 5 Eischwer Zucker, 5 Eischwer Mehl, 5 Eier, $^1/_2$ Citrone, $^1/_4$ Pfd. Mandeln.

Fünf Eischwer Zucker wird mit fünf Eiern und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone schaumig gerührt. Alsdann fünf Eischwer Mehl und ein Viertelpfund abgezogene, länglich fein geschnittene Mandeln gut mit verrührt. Eine lange Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken. Ist das Brod ausgekühlt, wird es in dünne Scheiben geschnitten. Nach Belieben können dieselben auch auf ein Blech gelegt und im warmen Ofen gebäht werden.

690. Vanillebrod.

Bedarf: 4 Eier, $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^1/_2$ Stange Vanille, $^3/_4$ Pfd. Mehl.

Vier ganze Eier werden mit einem halben Pfund feinem Zucker, welcher mit einer halben Stange Vanille gestoßen, dann durchgesiebt ist, eine halbe Stunde gerührt.

Hierauf werden drei Viertelpfund feines Mehl darunter gemengt, ein Nudelbrett gut mit Mehl bestaubt, schnell ein Wecken daraus geformt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze hellgelb gebacken. Dann noch heiß in Scheiben geschnitten; wenn die Masse erkaltet ist, wird sie fest und läßt sich nicht mehr schneiden. Die Scheiben werden leicht gebäht, d. h. auf ein Blech gelegt, in den Ofen geschoben und darin gelassen, bis sie hellgelb sind.

691. Zimmtsterne.

Bedarf: ½ Pfd. Mandeln, ½ Pfd. Zucker, 3 Eiweiß, 1 kr. gestoßener Zimmt.

Ein halbes Pfund unabgezogene Mandeln werden fein gewiegt, mit einem halben Pfund gestoßenem Zucker, drei Eiweiß, für einen Kreuzer gestoßenen Zimmt auf dem Nudelbrett zu einem Teig angemacht. Dann wird derselbe messerrückendick ausgewalkt und Sterne daraus gestochen. Ein Blech wird heiß gemacht, fein mit Wachs bestrichen und nachdem es erkaltet ist, die Sterne darauf gesetzt. Nachdem dieselben eine Stunde abgetrocknet sind, werden sie im Rohr bei sehr mäßiger Hitze langsam gebacken.

692. Zimmtsterne auf andere Art.

Bedarf: ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Mandeln, 3 Eiweiß, ½ Löffel gestoßener Zimmt.

Ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker wird mit drei Eiweiß schaumig gerührt, dann ein halbes Pfund unabgezogene, fein gewiegte Mandeln, ein halber Eßlöffel gestoßener Zimmt gut darunter gerührt. Ein Nudelbrett wird mit feinem Zucker bestreut, die Masse darauf gegeben, halbfingerdick ausgewalkt, dann Sterne daraus gestochen. Ein Blech läßt man heiß werden, bestreicht es dünn mit Wachs, ist es kalt, legt man die Sterne darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze. Alsdann bereitet man ein sehr dickes Zuckerwasser, be-

streicht oben alle Sterne mittelst eines Pinsels und läßt sie im Rohr ein wenig trocknen, damit die Glasur sich bilde.

693. Mandellaibchen.

Bedarf: 9 Loth Mandeln, 8 Loth Zucker, 3 Eiweiß, Backoblaten.

Diese Mandellaibchen gehörten zu den beliebtesten Dessertbäckereien, die sich stets besonderer Anerkennung von Seite der Gäste des goldenen Kreuzes zu erfreuen hatten. Es wird daher den Abnehmerinen des Buches nur erwünscht sein, wenn die Zubereitung dieser Bäckerei ganz besonders genau und ausführlich beschrieben wird. — Neun Loth abgezogene, süße Mandeln unter welchen auch einige bittere sein dürfen, werden im Mörser ganz fein gestoßen. (Da in den meisten Küchen ein so großer Mörser nicht vorhanden ist, um die neun Loth auf einmal fein zu stoßen, kann man dieselben in zwei oder drei Parthien stoßen.) Einen eisernen Tiegel oder Kessel füllt man zur Hälfte mit Wasser an, stellt denselben auf's Feuer; wenn das Wasser darin kocht, so setzt man die Schüssel, in welcher man die Masse bereiten will, darauf; denn es ist nothwendig, daß dieselbe während des Rührens erwärmt wird. Alsdann gibt man in die Schüssel acht Loth fein gestoßenen Zucker und drei Eiweiß, rührt dieß so lange, bis die Masse ganz dick und zäh geworden ist, rührt dann die neun Loth fein gestoßenen Mandeln hinein. Sollte der Teig zu dick sein, so darf man nur ein wenig Eiweiß daranrühren. Der Teig muß gerade so fest wie ein Knödelteig sein. Hierauf belegt man ein Blech mit Backoblaten, nimmt alsdann ein wenig Teig, dreht kleine Knödel daraus, und legt sie darauf. (Um die Knödel leichter formen zu können, stellt man einen Teller mit frischem Wasser zur Seite, in welches man von Zeit zu Zeit die Hand eintaucht.) Dann macht man zwei Finger naß, drückt jeden Knödel

ein wenig platt und bestreut ihn sogleich mittelst einer Streubüchse gut mit feingestoßenem Zucker. Alsdann gibt man sie in's Rohr; im Anfange darf eine mäßige Hitze sein, die man allmählig verstärkt, damit die Laibchen eine schöne gelbe Farbe bekommen. In einer guten halben Stunde sind sie fertig. Alsdann hebt man sie mit dem Backschäufelchen sammt den Oblaten vom Blech und bricht oder schneidet am Rand die Oblaten ab.

694. Mandelstritzeln.

Bedarf: 1/4 Pfd. Zucker, 4 Eier, 1/4 Pfd. Mehl, 4 Loth Mandeln, 1 Loth Citronat, 1 Loth Pomeranzenschale, gestoßener Zimmt, Nelkengewürz, Backoblaten.

Ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker wird mit drei Eidottern und einem ganzen Ei schaumig gerührt, dann ein Viertelpfund Mehl, vier Loth abgezogene, fein geschnittene, im Rohr abgetrocknete Mandeln, je ein Loth fein gewiegtes Citronat und Pomeranzenschale, ein wenig gestoßener Zimmt und Nelkengewürz darunter gerührt. Hierauf belegt man ein Blech gleichmäßig mit Oblaten, streicht die Masse halbfingerdick auf und bäckt sie bei mäßiger Hitze halb fertig, schneidet alsdann fingerbreite und fingerlange Stückchen auf dem Blech durch, überstreicht dieselben mit einem Pinsel mit sehr süßem Zuckerwasser und läßt sie noch ganz ausbacken.

695. Mandelkränzchen.

Bedarf: 8 Loth Mandeln, 6 Loth Zucker, 2 Eiweiß, Backoblaten.

Acht Loth abgezogene Mandeln werden fein gestoßen, dann kommt dazu in den Mörser sechs Loth fein gestoßener Zucker und von zwei Eiweiß der feste Schnee, welches Alles gut zusammengestoßen wird, bis es ein feiner dicker Teig ist. Hierauf wird ein Nudelbrett gut mit feinem Zucker bestreut, der Teig darauf gegeben, kleine Stückchen daraus geschnitten, zweifinger=

lange Stränge daraus gemacht und davon kleine Kränzchen gebildet. Alsdann belegt man ein Blech mit Oblaten, legt die Kränzchen darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze. Sind sie fertig, dann bestreicht man sie mit sehr süßem Zuckerwasser und läßt sie im Rohr noch ein wenig trocknen.

696. Bauernkrapfen.

Bedarf: 1/4 Pfd. Zucker, 2 Eier, 1/2 Citrone, 2 Loth Citronat, 5 Loth Mandeln, 1/4 Pfd. Mehl, Backoblaten.

Ein Viertelpfund Zucker wird mit zwei ganzen Eiern und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone eine Viertelstunde gerührt, dann zwei Loth fein geschnittenes Citronat und fünf Loth abgezogene, länglich geschnittene Mandeln, welche man im Rohr ein wenig trocknen läßt, etwas Zimmt und Nelkengewürz darunter gegeben, zuletzt ein Viertelpfund feines Mehl gut mit verrührt. Ein Blech wird mit Oblaten belegt, mit dem Löffel kleine Häuflein darauf gesetzt. Dann läßt man sie zwei Stunden auf dem Blech trocknen, alsdann werden sie bei mäßiger Hitze gebacken. Sie müssen beim Backen weiß bleiben.

697. Anisbrod.

Bedarf: 1/4 Pfd. Zucker, 6 Eier, 1/2 Citrone, 1 Theelöffel runder Anis, 1/4 Pfd. Stärkemehl.

Ein Viertelpfund Zucker, sechs ganze Eier, die abgeriebene Schale einer halben Citrone nebst ein wenig Citronensaft wird so lange in einem Hafen geschlagen, bis es ganz dick und schaumig ist, was ungefähr eine halbe Stunde dauert, dann wird ein Theelöffel runder Anis darunter gemischt und ein Viertelpfund Stärkemehl schnell darunter gerührt. In einer länglichen, gut mit Butter bestrichenen Form drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

698. Anisbrod auf andere Art.

Bedarf: 12 Loth Zucker, 8 Eier, 1 Loth runder Anis, 8 Loth Stärke- oder anderes feines Mehl.

Zwölf Loth fein gestoßener Zucker wird mit vier ganzen Eiern und vier Eidottern in einem Hafen ganz dick und schaumig geschlagen, dann ein Loth runder Anis daran gegeben und acht Loth Stärkemehl oder anderes feines Mehl schnell darunter gerührt. Eine längliche Form wird mit Butter ausgestrichen, mit Mehl ausgestreut, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

699. Anislaibchen.

Bedarf: 1/4 Pfd. Zucker, 2 Eier, 1/4 Pfd. feines Mehl, 1 Theelöffel runder Anis.

Ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker wird mit zwei ganzen Eiern eine Viertelstunde gerührt, dann ein Viertelpfund feines Mehl und ein Theelöffel kleiner runder Anis darunter gemengt. Ein Blech läßt man heiß werden, bestreicht es mit Wachs, ist es kalt, setzt man mit einem Löffel kleine Häuflein darauf, läßt sie mehrere Stunden, am beßten eine Nacht, auf dem Blech trocknen und bäckt sie dann bei mäßiger Hitze.

700. Anisschnitten.

Bedarf: 1/2 Pfd. Zucker, 10 Eier, 1/2 Citrone, 1 kr. runder Anis, 12 Loth Stärkemehl oder anderes feines Mehl.

Ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker wird mit zehn ganzen Eiern und der Hälfte einer halben abgeriebenen Citronenschale in einem Hafen so lange geschlagen, bis er ganz dick geworden, dann wird für einen Kreuzer runder Anis daran gegeben, zuletzt zwölf Loth Stärkemehl schnell darunter gerührt, eine längliche Form mit Butter ausgestrichen, ausgebröselt, die Masse hineingefüllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

Wenn das Brod kalt ist, wird es in kleinfingerdicke Schnitte zerschnitten, auf ein Backblech gelegt und im Ofen gebäht.

701. Anisstritzeln.

Bedarf: ½ Pfd. Zucker, 5 Eier, ½ Citrone, 3 Loth Citronat, 3 Loth Pomeranzenschale, 1 Kaffeelöffel runder Anis, 18 Loth feines Mehl.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit zwei ganzen Eiern, drei Eidottern und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone schaumig gerührt alsdann achtzehn Loth feines Mehl hinzugefügt, sowie je drei Loth fein gewiegtes Citronat und Pomeranzenschale und zwei Kaffeelöffel runder Anis, dann wird Alles gut mitsammen verrührt. Das Nudelbrett wird mit Mehl bestaubt, fingerlange Stritzeln aus dem Teig geformt, welche man mit dem Messer der Quere nach drei- bis viermal eindrückt. Ein Blech wird heiß gemacht, mit Wachs bestrichen und, sobald es erkaltet ist, werden die Stritzeln darauf gelegt, und eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Sie müssen oben weiß bleiben.

702. Mehlstritzeln.

Bedarf: 5 Eier, ¼ Pfd. Zucker, ½ Citrone, ¼ Pfd. Mehl.

Vier Eidottern und ein ganzes Ei werden ein wenig gerührt, dann ein Viertelpfund feiner Zucker damit eine halbe Stunde ebenfalls gerührt, die Hälfte von der Schale einer Citrone abgerieben, zuletzt ein Viertelpfund feines Mehl ebenfalls gut darunter gerührt. Ein Blech wird heiß gemacht, mit weißem Wachs bestrichen, wenn es erkaltet ist, längliche Stritzeln darauf gestrichen, dieselben mit grobem Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze gebacken. Alsdann noch warm mit einem Messer vom Blech abgelöst.

703. Englische Schnitten.

Bedarf: ½ Pfd. Zucker, 4 Eier, 1 Citrone, ½ Pfd. Mandeln, 1 Handvoll Weinbeeren, ½ Pfd. feines Mehl.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit vier ganzen Eiern und der abgeriebenen Schale von einer ganzen Citrone schaumig gerührt, hierauf ein halbes Pfund abgezogene, grob gewiegte, im Rohr getrocknete Mandeln, sowie eine Handvoll kleine Weinbeeren darunter gerührt. Zuletzt ein halbes Pfund Mehl gut darunter gemischt. Ein Nudelbrett wird mit feinem Zucker bestreut, der Teig darauf gegeben, mit dem Nudelwalker halbfingerdick ausgewalkt, viereckige Stückchen daraus geschnitten, ein Blech heiß gemacht und mit Wachs bestrichen. Ist es kalt, werden die Stückchen darauf gelegt und bei sehr mäßiger Hitze gebacken. Alsdann noch heiß sogleich jedes Stückchen von oben mit dickem Zuckerwasser überstrichen und noch ein wenig in's Rohr gegeben, bis der Zucker trocken geworden ist.

704. Bretzeln.

Bedarf: ½ Pfd. Butter, 5 Eier, 6 Loth Zucker, ½ Pfd. feines Mehl, Zimmt.

Ein halbes Pfund Butter, fünf Eidottern, sechs Loth feingestoßener Zucker, ein halbes Pfund feines Mehl und etwas Zimmt wird auf einem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet, kleine Stückchen davon genommen, viertelellenlange Stränge daraus gerollt, dann Bretzeln daraus geformt. Alsdann legt man sie auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech, bestreut dasselbe mit Mehl, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

705. Bretzeln von mürbem Teig.

Bedarf: ¼ Pfd. Zucker, ¼ Pfd. Mehl, 6 Loth Butter, 2 Eier, 2 Eßlöffel saurer Rahm, ½ Citrone, Mandeln, Zucker.

Ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker, ein Viertelpfund Mehl, sechs Loth Butter, zwei Eidottern, zwei

Eßlöffel saurer Rahm, etwas abgeriebene Citronenschale wird zusammen auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet. Alsdann läßt man denselben zugedeckt eine Stunde ruhen, formt sodann, wie unter Nr. 704 beschrieben, Bretzeln daraus, bestreicht ein Blech leicht mit Schmalz, bestreut es dünn mit Mehl, legt dieselben darauf, bestreicht jedes mit Eigelb, streut abgezogene, fein gewiegte Mandeln und groben Zucker darauf, und bäckt sie bei guter Hitze ungefähr eine halbe Stunde.

706. Weihnachtsbretzeln.

Bedarf: 1 Pfd. feines Mehl, ½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, 5 Eier, 2 Löffel saurer Rahm, etwas gestoßener Zimmt. — Glasur: Zucker, Eiweiß, farbigen Streuzucker.

Auf ein Nudelbrett gibt man ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter klein geschnitten, ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker, zwei ganze Eier, drei Dottern, etwas gestoßenen Zimmt, zwei bis drei Löffel sauren Rahm und etwas Zimmt, verarbeitet dieses Alles schnell zu einem Teig und läßt ihn zugedeckt eine Stunde ruhen. Formt sodann kleine Bretzeln (wie Nr. 704 beschrieben) daraus, bestreicht ein Blech ganz dünn mit Butter, legt die Bretzeln darauf und bäckt sie bei mäßiger Hitze. — Sind sie kalt, so rührt man ganz feingestoßenen Zucker mit festgeschlagenem Schnee von Eiweiß. Man nimmt so viel Schnee, als der Zucker annimmt, damit man ihn gut rühren kann, und fügt auch etwas Citronensaft bei. Der Zucker muß so lange gerührt werden, bis er ganz dick und schaumig ist, dann taucht man jeden Bretzel mit der obern Fläche hinein, legt ihn wieder auf das Blech, streut farbigen Streuzucker darauf und läßt die Glasur im Ofen trocknen, bis der Zucker fest geworden ist, jedoch bei sehr mäßiger Hitze, damit der Zucker weiß bleibt.

707. Buttermasse mit Gewürz.

Bedarf: ½ Pfd. Butter, 2 Eier, ½ Pfd. Zucker, 4 Loth Mandeln, etwas gestoßener Zimmt, gestoßenes Nelkengewürz, gestoßene Muskatblüthe, 1 Citrone, 24 Loth Mehl, 2 Löffel Arak.

Ein halbes Pfund Butter wird sehr schaumig gerührt, alsdann zwei Eidottern, der festgeschlagene Schnee von zwei Eiweiß daran gegeben, ein halbes Pfund gestoßener Zucker, sowie vier Loth unabgezogene, fein gewiegte Mandeln, ein halbes Loth gestoßener Zimmt, etwas gestoßenes Nelkengewürz und Muskatblüthe, von einer Citrone die fein gewiegte Schale und zuletzt vierundzwanzig Loth Mehl und ein paar Eßlöffel Arak darunter gerührt. Wenn Alles gut verrührt ist, kommt es auf das Nudelbrett und wird messerrückendick ausgewalkt, dann werden Blumen, Sterne 2c. ausgestochen. Ein Blech wird leicht mit Butter bestrichen, die Blumen, Sterne 2c. darauf gelegt und bei mäßiger Hitze ein wenig gebacken. Dieselben müssen ganz hell gelb sein. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit feingestoßenem Zucker, welcher mit Zimmt untermischt ist, bestreut.

708. Butterblumen.

Bedarf: ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Schmalz, 12 Loth Zucker, 1 Ei, 1 Gläschen Liqueur, ½ Citrone, etwas gestoßener Zimmt, und Nelkengewürz, 1 Maß feines Mehl.

Ein Viertelpfund Schmalz und ein Viertelpfund Butter wird mit zwölf Loth fein gestoßenem Zucker eine halbe Stunde gerührt; dann schlägt man ein Ei daran, gibt ein Gläschen guten Liqueur, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, etwas gestoßenen Zimmt und zuletzt eine Maß feines Mehl daran. Verarbeitet das Ganze auf dem Nudelbrett zu einem Teig, läßt diesen zugedeckt eine halbe Stunde ruhen. Bestaubt dann das Brett mit Mehl, walkt die Masse messerrückendick aus, und sticht mit Blechformen Blumen daraus. Sodann

bestreicht man ein Blech ganz dünn mit Schmalz, legt die Blumen darauf, bestreicht sie von oben mit Eigelb und streut groben Zucker darauf, und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze. Sie werden übrigens mehr getrocknet, als gebacken, so daß sie weiß bleiben. Durch zu große Hitze bekommen sie gelbe Farbe und verlieren dann den Wohlgeschmack.

709. Prophetchen.

Bedarf: ¼ Pfd. feines Mehl, 4 Loth Zucker, 4 Loth Butter, 2 Eier, 2 Eßlöffel saurer Rahm, ½ Citrone, Butter, Zucker, Zimmt.

Ein Viertelpfund feines Mehl, vier Loth Zucker, vier Loth Butter, zwei Eigelb, zwei Eßlöffel guter saurer Rahm und etwas abgeriebene Citronenschale wird auf dem Nudelbrett zu einem feinen Teig verarbeitet. Alsdann bestaubt man das Nudelbrett leicht mit Mehl, walkt den Teig messerrückendick aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und bestreut ihn gut mit fein gestoßenem Zucker, welcher mit gestoßenem Zimmt vermischt ist. Rädelt dann viereckige Stückchen daraus. Ein Blech wird hierauf mit Butter bestrichen, die Stückchen darauf gelegt und bei mäßiger Hitze hellgelb gebacken.

710. Stritzel zum Thee.

Bedarf: ½ Pfd. Zucker, 3 Eier, ½ Loth gestoßener Zimmt, ½ Pfd. Mehl.

Man rührt ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker mit zwei Eigelb und einem ganzen Ei eine halbe Stunde, gibt dann ein halbes Loth gestoßenen Zimmt und ein halbes Pfund Mehl darunter, bestaubt ein Nudelbrett dünn mit Mehl, gibt den Teig darauf, formt lange Strängchen daraus und drückt sie in der Mitte der Länge nach mit dem Messer etwas ein. Ein Blech wird heiß gemacht, mit Wachs bestrichen, die Strängchen darauf gelegt, mit Eigelb bestrichen und bei mäßiger Hitze gebacken.

711. Theeringeln.

Bedarf: 8 Loth Butter, 4 Eier, 4 Loth Zucker, 10 Loth Mehl.

Man rührt acht Loth Butter recht schaumig, rührt vier Eidottern, hart gesotten und fein zerdrückt, ferner vier Loth feinen Zucker und zehn Loth Mehl darunter. Dieß wird auf dem Nudelbrett gut abgearbeitet, messerrückendick ausgewalkt, kleine Ringe mit einem Ausstecher daraus gestochen, dieselben auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech gelegt, die Ringelchen werden mit Eigelb bestrichen, mit grobem Zucker besät und ganz hell, bei mäßiger Hitze gebacken.

712. Marzipan.

Bedarf: 5 Eier, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl, 1 Löffel Arak, 1 Messerspitze pulverisirte Potasche.

Fünf ganze Eier werden mit einem Pfund Zucker eine Stunde gerührt, dann ein Pfund fein gesiebtes getrocknetes Mehl nebst einem Löffel Arak darunter gemengt, auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig verarbeitet, bis derselbe ganz fein ist. Alsdann staubt man etwas Mehl auf das Nudelbrett, legt den Teig darauf, läßt ihn zwei Stunden mit einem gewärmten Tuche zugedeckt ruhen, staubt dann abermals etwas Mehl auf das Brett, walkt ihn messerrückendick aus, schneidet Stückchen daraus, drückt sie mit Marzipanformen aus, welche man mit Mehl, welches mit feinem Zucker vermischt ist, ausstaubt, stellt sie über Nacht an einen kühlen Ort. Den andern Morgen macht man ein Blech heiß, bestreicht es dünn mit Wachs, ist es kalt, legt man die Stückchen darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze. Der Marzipan muß weiß bleiben, er darf deßhalb nur so lange im Ofen bleiben, bis er aufgestiegen und hart geworden ist. Man kann unter die Masse während dem Rühren auch eine Messerspitze Potasche mengen, dann steigt er besser.

713. Pfeffernüsse.

Bedarf: 1 Pfd. Zucker, 5 Eier, 1/2 Citrone, 1 Pfd. Mehl, 1 Loth gestoßene Cardamome, gestoßener Zimmt, Nelkengewürz, 1 Messerspitze pulverisirte Potasche, 2 Loth Citronat.

Ein Pfund fein gestoßener Zucker wird mit fünf Eiern eine Stunde gerührt. Alsdann wird die abgeriebene Schale einer Citrone, ein Loth gestoßene Cardamome, eine Messerspitze Potasche, ein wenig gestoßener Zimmt und Nelkengewürz, zwei Loth fein geschnittenes Citronat darunter gerührt, ein Pfund Mehl auf dem Nudelbrett darunter geknetet. Diesen Teig walkt man messerrückendick aus, sticht mit einem Ausstecher Pfeffernüsse in der Größe eines Sechsers daraus, läßt sie über Nacht an einem kühlen Orte stehen, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes wieder erkaltetes Blech, und bäckt sie am andern Morgen bei mäßiger Hitze. Sie müssen weiß bleiben und werden noch warm mit einem Messer vom Blech abgelöst.

714. Busserln.

Bedarf: 4 Eier, 1 Pfd. Zucker, 1 kr. runder kleiner Anis, 1 Pfd. Mehl.

Vier ganze Eier werden mit einem Pfund fein gestoßenem Zucker eine Stunde gerührt, dann für einen Kreuzer runder kleiner Anis, sowie ein Pfund feines trockenes Mehl darunter gemischt, auf dem Nudelbrett mit noch etwas Mehl zu einem feinen Teig verarbeitet, welchen man zugedeckt eine halbe Stunde ruhen läßt. Alsdann wird derselbe gut messerrückendick ausgewalkt, mit einem Ausstecher kleine runde Busserln ausgestochen und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den andern Tag macht man ein Blech heiß, bestreicht es dünn mit Wachs, ist es kalt, legt man die Busserln darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze. Dieselben müssen weiß bleiben und sogleich, noch warm, mit dem Messer vom Bleche abgelöst werden.

715. Lebkuchen.

Bedarf: 2 Pfd. Honig, 2 Pfd. Mehl, ¾ Pfd. Zucker, 1 Loth gestoßener Zimmt, 1 Loth gestoßenes Nelkengewürz, ½ Loth gestoßene Muskatblüthe, 4 Loth Citronat, 2 kr. Cardamome, 2 Citronen, ½ Pfd. Mandeln, Backoblaten.

Man läßt zwei Pfund Honig in einer messingen Pfanne heiß werden, rührt zwei Pfund Mehl, drei Viertelpfund Zucker, ein Loth gestoßenen Zimmt, ein Loth gestoßenes Nelkengewürz, ein halbes Loth gestoßene Muskatblüthe, vier Loth fein gewiegtes Citronat, von zwei Citronen die abgeriebene Schale, ein halbes Pfund süße unabgezogene Mandeln fein gewiegt, für zwei Kreuzer ganz fein gestoßene Cardamome darunter, rührt diesen Teig recht gut durcheinander, belegt ein Blech mit Backoblaten, streicht den Teig fingerdick in der Größe, wie man die Lebkuchen haben will, darauf, legt dünn geschnittene Citronatstreifen darauf, läßt sie eine Stunde an einem kühlen Orte trocknen und bäckt sie dann bei sehr mäßiger Hitze.

716. Weiße Lebkuchen.

Bedarf: 10 Eier, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl, ¾ Pfd. Mandeln, 3 Loth Citronat, 3 Loth Pomeranzenschale, 1 kr. Cardamome, 1 kr. gestoßener Zimmt, 1 kr. Nelkengewürz.

Zehn ganze Eier werden mit einem Pfund fein gestoßenem Zucker auf dem Feuer geschlagen, bis es ganz dick und zäh ist, dann wird ein Pfund Mehl, drei Viertelpfund fein gewiegte unabgezogene Mandeln, je drei Loth Citronat und Orangenschalen, für einen Kreuzer fein gestoßene Cardamome, für einen Kreuzer gestoßenes Nelkengewürz und ebensoviel Zimmt darunter gerührt. Ein Blech wird mit Oblaten belegt, die Masse fingerdick, so groß man die Lebkuchen haben will, darauf gestrichen, mit Citronatstreifen belegt und eine halbe Stunde ruhen gelassen, dann bei sehr mäßiger Hitze gebacken. Sie müssen mehr trocknen als backen, damit sie weiß bleiben.

717. Theehörnchen.

Bedarf: 10 Loth Zucker, Vanille, 3 Eier, 3 Loth Butter, 2 Messerspitzen gestoßenes Hirschhornsalz, 20 Loth Mehl.

Zehn Loth Zucker wird mit etwas Vanille gestoßen, gesiebt und mit drei ganzen Eiern schaumig gerührt, dann drei Loth zerlassene Butter daran gegeben sowie zwei Messerspitzen gestoßenes Hirschhornsalz und zwanzig Loth feines Mehl auf dem Nudelbrett darunter gewirkt, noch so viel Mehl daran gegeben, bis sich der Teig gut kneten läßt. — Ist er fein, walkt man ihn zweimesserrückendick aus, sticht mit einem Ausstecher Hörnchen oder Halbmonde aus, oder formt Bretzeln daraus, legt dieselben auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie bei rascher Hitze.

718. Magdalenenstritzeln.

Bedarf: ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, 3 Eier, ¼ Pfd. Mehl.

Ein Viertelpfund Butter wird mit einem Viertelpfund feinem Zucker schaumig gerührt, drei ganze Eier, eines nach dem andern, daran gegeben, drei Eßlöffel saurer Rahm, zuletzt ein Viertelpfund Mehl darunter gerührt. Fingerdick auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gestrichen, mit länglich geschnittenen Mandeln und grobem Zucker bestreut, und schön hellgelb (eine halbe Stunde) gebacken. Alsdann noch warm in fingerlange und fingerbreite Stückchen geschnitten.

719. Chokoladeplätzchen.

Bedarf: ¼ Pfd. Zucker, 2 Täfelchen Chokolade, 4 Eiweiß.

Zu einem halben Pfund fein gestoßenem Zucker reibt man zwei Täfelchen gute sehr trockene Chokolade, schlägt von vier Eiweiß einen ganz festen Schnee, hebt davon soviel darunter als es annimmt und rührt dieß zusammen eine halbe Stunde. Ein heißes Blech wird mit

Wachs bestrichen, ist es kalt, werden mit einem Löffel kleine Häuflein darauf gesetzt und langsam gebacken. — Gleich, wenn sie aus dem Rohre kommen, müssen sie mit einem Messer vom Blech gelöst werden, da sie sonst zerbrechen.

720. Chokoladeplätzchen auf andere Art.

Bedarf: 1/4 Pfd. Zucker, 1/2 Stange Vanille, 1 Eßlöffel Cakaopulver, 2 Eiweiß.

Ein Viertelpfund Zucker wird mit einer halben Stange Vanille ganz fein gestoßen, dann gesiebt. Hierauf gibt man es in eine Schüssel, dazu einen Eßlöffel Cakaopulver, schlägt von zwei Eiweiß einen festen Schnee, rührt davon an den Zucker nur so viel als derselbe annimmt. Nun rührt man dieß eine halbe Stunde. Läßt ein Blech heiß werden, bestreicht es leicht mit weißem Wachs, ist es wieder erkaltet, setzt man mit einem Löffel kleine Häuflein darauf und backt sie bei mäßiger Hitze sehr langsam.

721. Chokoladeconfekt.

Bedarf: 1/2 Pfd. Zucker, 1 Täfelchen Chokolade, 1 Eiweiß.

Ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker und ein Täfelchen feingeriebene Chokolade, sowie der festgeschlagene Schnee von einem Eiweiß wird im Mörser fein gestoßen, dann ein Nudelbrett mit gestoßenem Zucker bestreut, die Masse darauf zu einem Teig verarbeitet, messerrückendick ausgewalkt, Herz, Sterne 2c. ausgestochen. Hierauf wird ein heißes Blech mit Wachs bestrichen, ist es kalt, werden die Sterne, Herze 2c. darauf gelegt und bei mäßiger Hitze gebacken.

722. Chokoladebackwerk.

Bedarf: 22 Loth Mehl, 12 Loth Butter, 6 Loth Zucker, 2 Täfelchen Chokolade, 1 Ei.

Zweiundzwanzig Loth Mehl, zwölf Loth Butter, sechs Loth Zucker, zwei Täfelchen fein geriebene Choko=

lade und ein ganzes Ei werden auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet, dann dünn ausgewalkt, in beliebiger Form ausgestochen, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und bei mäßiger Hitze gebacken.

723. Schaumconfekt.

Bedarf: 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Citrone, Eiweiß, (1/2 Eßlöffel Cochenille.)

Man nimmt ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker, reibt von einer halben Citrone die Schale hinein und gibt soviel Eiweiß daran, bis es sich zu einem Teig kneten läßt. Diesen walkt man auf dem Nudelbrett messerrückendick aus, sticht Blumen oder Kränzchen davon aus, bestreicht ein heißes Blech mit Wachs, ist es kalt, legt man sie darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze. Will man das Confekt rosenfarbig haben, rührt man einen halben Löffel aufgelöste Cochenille unter die Masse.

724. Vanillebusserln.

Bedarf: 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Stange Vanille, 4 Eiweiß, 1/2 Citrone.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit einer halben Stange Vanille gestoßen, dann durchgesiebt. Der steif geschlagene Schnee von vier Eiweiß wird eine halbe Stunde damit gerührt, sowie auch etwas Citronensaft daran gedrückt. Ein heißes Blech wird mit Wachs bestrichen, ist es kalt, werden kleine Häuflein mit einem Löffel darauf gesetzt und bei sehr mäßiger Hitze gebacken, eigentlich mehr getrocknet, da sie ganz weiß sein müssen.

725. Spanische Krapfen.

Bedarf: 3 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 3 Eier, 4 Loth Mehl, 1/2 Citrone.

Drei Loth Butter wird mit vier Loth gestoßenem Zucker schaumig gerührt, dann eine rohe und zwei hartgesottene durchpassirte Eidottern, vier Loth Mehl und die abgeriebene Schale einer halben Citrone gut mit

verrührt. Zuletzt wird der festgeschlagene Schnee von einem Eiweiß leicht darunter gehoben. Ein heißes Blech wird dünn mit Wachs bestrichen, ist es kalt, kleine Häufchen darauf gesetzt, mit Eigelb bestrichen und mit Zucker bestreut und bei guter Hitze gebacken. Wenn man will, kann man zur Zierde ein wenig eingesottene Früchte oben darauf geben (eine Kirsche oder Weichsel).

726. Spanischer Wind.

Bedarf: 6 Eiweiß, 1 Pfd. Zucker, 1 Stange Vanille.

Sechs Eiweiß werden zu einem sehr steifen Schnee geschlagen, dann ein Pfund fein gesiebter sehr trockener Zucker, welcher mit einer Stange Vanille gestoßen wurde, damit sehr schaumig gerührt. Ein heißes Blech wird mit Wachs bestrichen, nach dem Erkalten desselben von der Masse längliche Häufchen darauf gesetzt, diese mit Zucker bestreut und bei sehr gelinder Hitze gebacken. (Diese Masse ist sehr ausgiebig.)

727. Hutzelbrod.

Bedarf: 10 Pfd. Schwarzbrodteig, 9 Pfd. getrocknete Birnen, 1½ Pfd. Mandeln. 3 Pfd. gedörrte Zwetschgen, 2 Pfd. Rosinen, 2 Pfd. Weinbeeren, 1 Pfd. Kranzfeigen, 100 Stück Nüsse, 1 Quart Branntwein, für 1 kr. runden Anis, ½ kr. Koriander, ½ kr. gestoßener Pfeffer, ½ kr. gestoßenes Nelkengewürz, 3 Loth Citronat, 3 Loth überzuckerte Pomeranzenschale, 1 Maß Brodmehl.

Auf sechs mittelgroße Hutzelwecken nimmt man Teig von einem gewöhnlichen sechspfündigen Laib Schwarzbrod. Am Tage vorher, an welchem man das Brod bereiten will, müssen folgende Zuthaten hergerichtet und vorbereitet werden. Neun Pfund ganz gut getrocknete Birnen (Hutzeln, Glötzen) wäscht man in warmem und dann in kaltem Wasser und siedet sie in Wasser weich. (Da man die neun Pfund nicht auf einmal sieden kann, so wird immer die Hutzelbrühe, worin die Hutzeln gesotten wurden, wieder zu den andern verwendet und dann

jedesmal nur noch wenig Wasser dazu gegossen.) Alsdann schneidet man Butzen und Stiele ab und zerschneidet die Hutzeln in zwei bis drei Theile. Die Brühe davon läßt man, wenn die Hutzeln alle darin gekocht sind, noch ein wenig einkochen und bewahrt sie in einem Topfe auf. Anderthalb Pfund süße Mandeln werden mit kochendem Wasser angebrüht und nach einiger Zeit wird denselben die Haut abgezogen. Drei Pfund gedörrte Zwetschgen wäscht man warm, dann kalt und kocht sie in Wasser weich, entfernt dann die Steine davon und gibt sie in dieselbe Schüssel zu den gekochten und zerschnittenen Hutzeln. Zwei Pfund große Rosinen werden rein gewaschen, sowie zwei Pfund Weinbeeren, welche man ebenfalls zu den Zwetschgen in die Schüssel gibt und dann zudeckt. Alsdann wird ein Pfund Kranzfeigen in längliche Stückchen geschnitten in eine eigene Schüssel gethan und über Nacht mit kalter Hutzelbrühe angefeuchtet, damit sie aufquellen. Von hundert schönen Nüssen werden die Kerne eine Nacht in eine Schüssel gelegt und mit einem Schoppen guten Branntwein angefeuchtet. Ferner hat man an Gewürz nöthig: Für einen Kreuzer runden kleinen Anis, für einen halben Kreuzer gestoßenen Coriander, ebensoviel gestoßenen Pfeffer und gestoßenes Nelkengewürz, drei Loth feingeschnittenes Citronat und ebensoviel fein geschnittene überzuckerte Pomeranzenschale. Es ist zweckmäßig, mit der Bereitung des Hutzelbrodes schon am Morgen zu beginnen. Zuerst gibt man den Teig in ein reines erwärmtes, mit Mehl bestaubtes hölzernes Gefäß (Zuber, Backtrog), fügt dann das Gewürz und darauf alle zubereiteten Sachen bis auf die Mandeln und Nußkerne hinzu und verarbeitet Alles gut. Die Sachen müssen mit beiden Händen mehr in den Teig hineingestrichen als wie geknetet werden, da sie sonst ihr schönes Ansehen verlieren würden. Der Teig wird mit beiden Händen immer

vom Boden auf in die Höhe gehoben, da die Früchte immer zu Boden fallen. Wer noch nie ein Hutzelbrod gebacken hat, dem wird es unglaublich scheinen, wie in so wenig Teig so viele Früchte sich einkneten lassen, und doch muß es geschehen, denn sonst würde das Hutzelbrod leer und saftlos werden. In den Teig nimmt man keine Hutzel- oder Zwetschgenbrühe, da dadurch das Brod zu feucht würde. Ist Alles gut mit dem Teig verarbeitet, gibt man auch die Nuß- und Mandelkerne hinein und mischt sie gut unter die Masse. Außer dem Teig, in welchen man die einzelnen Sachen einknetet, braucht man noch ungefähr vier Pfund Teig (also zwei Drittheile eines Regensburger Strichwecken) zum Einschlagen der Masse. Ein Nudelbrett wird mit Mehl bestaubt, der sechste Theil vom Brodteig zu einem runden Fleck fein ausgewalkt, mit Hutzelbrühe bestrichen, der sechste Theil der Masse hineingegeben, dieselbe fest zusammengedrückt, gut mit dem Teig umhüllt und oben mit Hutzelbrühe überstrichen. Alsdann legt man den Wecken auf ein anderes gut mit Mehl bestaubtes Brett und fährt so fort, bis alle sechs Wecken vollendet sind. Der Einschlagteig darf keine Risse haben, sonst zerspringt das Brod und verliert dadurch an Güte. Alsdann stupft man jeden Wecken mehrmals mit einer großen Gabel, gibt sie dann zum Bäcker, welcher sie noch einmal gehen lassen und langsam im Ofen backen muß. Es ist gut, wenn man das Brod erst am zweiten Tage anschneidet.

Glasuren.

---

728. Glasur von Zucker mit Arak oder Liquer.

Zu einer Torte rechnet man ein Viertelpfund Zucker; denselben läßt man mit einer halben Obertasse

kaltem Wasser so lange kochen, bis er spinnt oder Perlen macht, was man daran erkennt, wenn man einen Tropfen auf einen Teller fallen läßt und derselbe sogleich besteht. Alsdann gießt man einen Löffel Arak oder einen beliebigen Liqueur daran, stellt es vom Feuer weg und rührt es so lange, bis es anfängt, weiß zu werden, worauf man sogleich die Torte damit übergießt. Sollte es zu schnell kalt werden, darf man es nur ein wenig auf dem Feuer rühren, worauf es dann gleich wieder flüßig wird.

729. Gerührte Zuckerglasur.

Von einem Eiweiß wird der festgeschlagene Schnee mit einem Viertelpfund fein gestoßenem Zucker so lange gerührt, bis es ganz dick und schaumig ist. Dann rührt man nach Belieben entweder etwas Arak, einen Liqueur oder etwas Citronensaft darunter und überzieht sogleich damit die Torte oder das dazu bestimmte Gebäck, läßt die Glasur nur kurze Zeit bei sehr mäßiger Hitze im Rohr anziehen. Dieselbe darf nur trocknen und muß ganz weiß bleiben. Will man der Glasur eine rothe Färbung geben, so gibt man nur einige Tropfen aufgelöste Cochenille dazu.

730. Glasur von Chokolade.

Zwei Täfelchen fein geriebene gute Chokolade und ein Viertelpfund gestoßener Zucker wird mit drei Eßlöffel Wasser zu einem dicken zähen Brei gekocht, dann vom Feuer gestellt und so lange gerührt, bis es anfängt, kalt zu werden. Hierauf kann man sogleich die Torte oder das dazu bestimmte Gebäck damit überziehen. Sollte die Glasur zu schnell bestehen, so darf man sie nur auf dem Feuer so lange rühren, bis sie wieder flüßig geworden ist.

Schmalzbäckereien.

731. Regensburger Stritzeln.

In einem hohen Hafen verrührt man vier ganze Eier, etwas Salz und zwölf Eierschalenvoll (fast ein Quart) kalte Milch recht gut. Gibt dann auf ein Nudelbrett eine Maß mittelfeines Mehl, macht in der Mitte desselben eine Grube, gießt Eier und Milch hinein und bereitet daraus mit einem Messer einen dick flüßigen Teig. Läßt alsdann in einer tiefen Pfanne, ungefähr bis zur halben Höhe derselben, Schmalz zerschleichen, legt der Breite nach mittelst eines Messers vom Nudelbrett fingerlange Stritzeln und zwar behutsam, da der Teig sehr weich ist, jeden Stritzel einzeln, nachdem man ihn vorher ein wenig in Mehl umgewendet hat, hinein. Man legt sie gleichmäßig der Reihe nach, in die Pfanne, bis der Boden ganz damit bedeckt ist. Dann setzt man die Pfanne auf's Feuer und begießt die Stritzeln beständig mit einem durchlöcherten Löffel mit Schmalz. Fangen die Stritzeln an, braun zu werden, legt man sie mit einer Gabel aufeinander und bäckt sie noch ganz fertig, indem man sie immer mit Schmalz begießt. Es ist darauf zu achten, daß das Feuer immer gleichmäßig bleibt. Sind die Stritzeln ganz braun, werden sie in einen Durchschlag gelegt. Den richtigen Stritzelgeschmack bekommen sie nur, wenn man, ehe man die Stritzeln in das Schmalz einlegt, aus demselben vorher einige Küchel, Schnitten, oder dergl. bäckt, überhaupt sie in ein schon gebrauchtes, nie aber in ganz frisches Schmalz legt.

732. Regensburger Kirchweihkücheln.

Man gebe zwei Maß feines Mehl in eine Schüssel, mache in der Mitte desselben von drei Löffel guter Bier-

hefe (oder für sechs Kreuzer trockene Hefe) und lauwarmer Milch ein Dämpfel (Hebel), welches man an einem warmen Orte gut gehen läßt. Alsdann läßt man ein Viertelpfund Butter (oder Schmalz) zergehen, rührt sie nebst lauwarmer Milch, drei ganzen Eiern, etwas Salz und ein wenig Zucker an das Mehl, schlägt den Teig, welcher gerade so fest wie ein Dampfnudelteig sein muß, sehr fein ab, bis er Blasen macht. Dann läßt man ihn wieder gehen. Nachher sticht man mit einem Löffel kleine Laibchen (Nudeln) heraus, dreht sie auf einem mit Mehl bestaubten Brett mit der flachen Hand recht fein, so daß sie schön rund werden. Dann legt man sie auf ein ebenfalls mit Mehl bestaubtes Brett, deckt sie mit einem erwärmten Tuche zu und läßt sie noch eine Viertelstunde gehen. Hierauf taucht man die Finger in Schmalz oder Mehl, zieht sie in der Mitte fast handgroß so fein, daß man dadurch lesen könnte. Es ist sehr darauf zu achten, daß es kein Loch gibt; außen muß ein dicker, ungefähr daumenbreiter Rand sein. Sodann macht man Schmalz in einer tiefen Pfanne heiß, legt die Küchelmn hinein, übergießt sie fleißig mit Schmalz und bäckt sie schön gelb, sind sie einmal umgewendet, ist das Uebergießen nicht mehr nöthig.

733. Kirchweihküchelmn auf andere Art.

Der Teig wird ganz so wie vorbeschriebener bereitet, jedoch nur sechs Loth Schmalz oder Butter und zwei Löffel saurer Rahm dazu genommen.

734. Kartoffelküchlein.

Man rührt vier Loth Butter schaumig, schlägt drei ganze Eier daran, sowie einen Teller voll kalte fein geriebene Kartoffel, salzt dieses gut, gibt einen Löffel sauren Rahm daran, bestaubt das Nudelbrett gut mit Mehl, gibt den Teig darauf und knetet Alles zu einem

festen Teig, walkt denselben messerrückendick aus. Sticht mit einem runden Ausstecher, in Ermanglung dessen, mit einem Glas runde Küchlein daraus, welche in schwimmendem heißem Schmalz schön gelb gebacken werden. Am besten eignen sich diese Küchlein als Beilage zu saurem Ragout oder blauem Kraut.

735. Käse- oder Topfennudeln in Schmalz.

Es wird ein Viertelpfund Butter zu Schaum gerührt, vier ganze Eier, eines nach dem andern, darangeschlagen. Dann nimmt man ein Pfund süßen Topfen, ein halbes Pfund feines Mehl, etwas Salz, einen Löffel saueren Rahm. Dieß Alles wird auf dem Nudelbrett gut miteinander gemengt und mit der Hand kleine Würstchen daraus geformt und in heißem schwimmendem Schmalz herausgebacken.

736. Karthäuserklöße.

Kleine altgebackene Milchweckchen werden abgeschält, oben ein Deckelchen abgeschnitten, (welches nicht mehr benützt wird), ausgehöhlt, jedes einzeln in kalte Milch getaucht, dann auf eine Platte gelegt, bis sie weich sind. Hierauf verrührt man Eier mit etwas Zucker recht gut, wendet jedes Brod darin um und bäckt es in schwimmendem heißen Schmalz braun. — Jedes wird hierauf mit eingemachten Früchten gefüllt und in rothem, siedenden Wein mit Zucker und einer kleinen Zimmtrinde einmal aufgekocht. — Man kann sie auch nur mit Zucker und Zimmt bestreuen, wenn sie aus dem Schmalz kommen und den Wein ganz weglassen. Hiezu gibt man dann Kirschensauce (Nr. 248).

737. Weinstritzeln.

Längliche Milchbrode werden abgeschält, fingerlange Stritzeln daraus geschnitten, in kaltem Rahm um-

gewendet und auf eine Platte gelegt. Sind sie weich, werden Eier mit Zucker recht gut verrührt, jedes darin umgewendet, in schwimmendem heißem Schmalz gebacken, dann rother Wein mit Zucker, zwei Nelken und einer kleinen Zimmtrinde kochend gemacht, die Stritzeln darin einmal aufgekocht, dieselben bergartig auf eine ovale Schüssel gerichtet und der Wein darüber gegossen.

738. Weinschnitten.

Es wird altgebackenes Milchbrod abgeschält oder abgerieben, in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, in kalte Milch eingetaucht und auf eine Platte gelegt, dann in Eier, welche mit etwas Zucker gut verrührt sind, umgekehrt und in heißem schwimmendem Schmalz gebacken. Rother Wein wird mit einem Stückchen Zimmtrinde, einer Nelke, einer Citronenschale, einem Stück Zucker kochend gemacht, die Schnitten darin aufgekocht, auf eine flache Platte gelegt, der Wein darüber gegossen und so servirt. Nach Belieben können Weinbeeren und Rosinen unter den Rothwein gegeben werden, auch kann derselbe mit einem Glas Rum verstärkt werden.

739. Aepfelküchlein.

Mehl, Zucker bis es süß ist, etwas gestoßener Zimmt und weißer Wein wird zu einem flüßigen Teig angerührt, dann zwei Löffel heißes Schmalz darunter gerührt. Der Schnee von einigen Eiern wird leicht darunter gehoben. Der Teig muß dicker wie Pfannkuchenteig sein; dann kehrt man die geschälten, in flache Scheiben geschnittenen Aepfel darin um und bäckt sie in heißem schwimmendem Schmalze.

740. Aepfelküchlein auf andere Art.

Hierzu nimmt man anstatt weißen Wein braunes Bier und verfährt ebenso wie in der vorigen Nummer beschrieben.

741. Aepfelküchlein auf dritte Art.

Eine halbe Maß Mehl wird mit sehr gutem Rahm zu einem dicken Teig angerührt, etwas Salz und Zucker, zwei Löffel Arak, dann fünf Eier daran gegeben. Er muß wie ein dicker Pfannkuchenteig sein; zuletzt werden drei Löffel heißes Schmalz darunter gerührt. Große Aepfel (am besten Rubinen oder Borsdorfer) werden abgeschält, das Kernhaus herausgestochen, doch sehr vorsichtig, damit der Apfel ganz bleibt. Am zweckmäßigsten bedient man sich dazu eines Apfelausstechers. Darauf werden sie in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, mit feinem Zucker bestreut, mit einem Glas Arak übergossen und so zwei Stunden stehen gelassen, dann in dem Teig umgewendet, in heißem schwimmendem Schmalz schön braun gebacken, noch heiß mit Zucker bestreut und sogleich zu Tische gegeben. Nach Belieben können sie auch mit einer glühenden Schaufel glasirt werden.

742. Schneeballen.

Auf ein Nudelbrett gibt man eine halbe Maß feines Mehl, Zucker, etwas gestoßenen Zimmt, zwei Löffel sauern Rahm, vier Eidottern, fünf Loth Butter und verarbeitet es zu einem ganz feinen Teig, bis derselbe Blasen wirft. Hierauf läßt man ihn eine Stunde zugedeckt ruhen. Alsdann staubt man ein wenig Mehl auf das Brett, walkt den Teig stark messerrückendick aus, und schneidet oder sticht mit einem großen runden Ausstecher runde Flecke daraus, rädelt mit einem Backrädchen fingerbreite Streifen durch, doch so, daß am Ende ein fingerbreiter Streifen bleibt, der das Ganze zusammenhält. Alsdann hebt man den ersten Streifen ein wenig in die Höhe, und steckt ein Hölzchen darunter, den zweiten Streifen läßt man liegen, den dritten hebt man wieder auf den Kochlöffel und fährt so fort, bis man die Streifen

alle aufgefaßt hat, so daß der Teig dann am Kochlöffelstiel hängt. Hierauf werden sie mit dem Kochlöffel in das heiße Schmalz gehängt und einige Minuten gebacken, sodann abgestreift, umgewendet und auch von der andern Seite gebacken. Nachdem sie schön braun sind, werden sie behutsam herausgehoben und noch warm mit Zucker, unter welchen gestoßener Zimmt gemischt ist, dick überstreut.

743. Strauben.

In einem messingenen Pfännchen oder Kasserol läßt man eine halbe Maß Milch mit zwei Loth Butter kochend werden, rührt alsdann soviel Mehl hinein, bis es ein dicker Teig wird, welchen man auf dem Feuer so lange rührt, bis er ganz fein geworden ist. Hierauf schlägt man fünf Eier, eines nach dem andern unter beständigem Rühren daran, bis er so dick wie ein Spatzenteig ist. Salz und Zucker gibt man nach Belieben daran. Hierauf macht man Schmalz in einer tiefen Pfanne heiß, füllt die Straubenform mit dem Teige, drückt denselben heraus und läßt ihn in die Runde in das Schmalz laufen. In Ermangelung einer Straubenform kann man den Teig auch durch einen Trichter in das Schmalz laufen lassen. Indem man sie fleißig mit Schmalz übergießt, bäckt man sie schön braun. Beim Umwenden muß behutsam verfahren werden, damit dieselben nicht abreißen. Das Umwenden geschieht am besten mit einem Fischlöffel. Nachdem sie fertig sind, werden sie heraus gehoben und noch warm mit gestoßenem Zucker bestreut.

744. Strauben mit Milch.

Man läßt eine halbe Maß Milch in einem Pfännchen oder Kasserol mit zwei Loth Butter kochend werden, rührt sie auf dem Feuer bis der Teig fein ist und sich

vom Pfännchen löst, hierauf gibt man ihn in eine Schüssel zum Erkalten, rührt ihn hie und da um, damit er keine Haut bekommt. Dann rührt man sechs bis sieben ganze Eier, Zucker und etwas Salz daran. Im Uebrigen verfährt man wie in der vorigen Nummer (743).

745. Strauben auf andere Art.

Man macht eine halbe Maß Wasser mit zwei Loth Butter in einer messingenen Pfanne kochend, rührt eine halbe Maß Mehl langsam hinein, rührt fünf bis sechs Eier eines nach dem andern langsam daran, gibt Salz und Zucker nach Belieben dazu. Macht dann in einer tiefen Pfanne Schmalz heiß, füllt die Straubenform voll, drückt den Teig in die Runde hinein und bäckt sie schön braun auf beiden Seiten, indem man sie beständig mit Schmalz übergießt. Noch warm werden sie mit gestoßenem Zucker bestreut.

746. Oblatenküchlein.

Aus großen weißen Backoblaten schneidet man gleich große, fingerlange, viereckige Stückchen, gibt auf die Mitte von je einem einen kleinen Löffel Hagebuttenmark oder sonst eine andere Art eingesottene Früchte und legt ein anderes gleich großes Oblatenstück darauf. Bereitet vorher einen ziemlich dicken Brandteig (Nr. 494), taucht jedes so zubereitete Stück an den vier Seiten fingerbreit in den Teig und legt eines nach dem andern sogleich in heißes schwimmendes Schmalz und übergießt sie fleißig, bis sie auf beiden Seiten schön braun gebacken sind, worauf man sie in einen Durchschlag legt. Noch warm werden sie mit Zucker bestreut und sogleich zu Tische gebracht.

747. Zuckerstrauben.

Drei Kochlöffel Mehl, vier Eßlöffel warmer Wein, sechs Loth Zucker, vier Eiweiß werden zu einem dicken Teig angerührt. In einer tiefen Pfanne wird Schmalz heiß gemacht, der Teig durch eine dreilöcherige Straubenform laufen gelassen und auf beiden Seiten hellgelb gebacken. Dann hebt man ihn vorsichtig heraus, biegt ihn warm über ein rundes, dickes Holz (Nudelwalker) und überstreut die Strauben sogleich mit Zucker und Zimmt.

748. Ochsengurgeln.

Zwölf Loth Mehl, sechs Loth Butter, zwei ganze Eier, zwei Löffel sauerer Rahm, Salz und Zucker nach Belieben, werden auf dem Nudelbrett zu einem Teig geknetet, bis derselbe so fein ist, daß er Blasen wirft; dann läßt man ihn eine Stunde ruhen, walkt ihn messerrückendick aus, rädelt oder schneidet dreifingerbreite und fingerlange Streifen daraus, legt sie über die Ochsengurgelform, bestreicht die beiden Enden des Teiges mit Wasser, drückt sie übereinander, bindet sie mit einem Bindfaden über das Ochsengurgeleisen und bäckt sie in heißem schwimmendem Schmalze. Fangen sie an braun zu werden, so löst man den Bindfaden langsam ab und bäckt sie noch fertig; so fährt man fort, bis der Teig zu Ende ist. Noch warm, bestreut man sie mit gestoßenem Zucker. Man kann auch Butterteig dazu verwenden, wobei dann dasselbe Verfahren einzuschlagen ist.

749. Hasenöhrlein.

Sechs Loth Mehl, drei Loth Butter, ein ganzes Ei, ein Löffel sauerer Rahm und etwas Salz wird zu einem feinen Teig verarbeitet; alsdann läßt man ihn zugedeckt eine halbe Stunde ruhen, walkt ihn dann messerrückendick aus, rädelt spitzige Fleckchen oder formt

ohrenähnliche Düten daraus und bäckt sie in schwimmendem heißen Schmalz. — Man gibt sie gewöhnlich zu eingemachtem Hasen als Beilage.

750. Rosenküchlein.

Zwölf Loth Mehl, sechs Loth gestoßenen Zucker, vier Eier, ein halbes Quart Rahm und drei Löffel Wein, rührt man zu einem dick flüssigen Teig ab, taucht die Form in heißes Schmalz und dann in den Teig, jedoch nicht zu weit und bäckt die Küchlein in heißem Schmalz. Sind sie halb gebacken, schüttet man sie von der Form herunter, damit sie auch innen schön braun werden. Man gibt sie warm mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische.

751. Blinde Fische.

Drei gestrige Milchbrode werden abgeschält oder abgerieben, dann jede derselben in vier bis fünf Scheiben geschnitten, jede in kalte Milch eingetaucht, auf eine Platte gelegt und eine Viertelstunde weichen gelassen. Dann werden drei Eier mit etwas Salz gut verrührt, jede der Scheiben darin umgewendet, in heißem Schmalz auf der Pfanne braun gebacken. Nach Belieben können die Milchbrode auch nicht abgeschält oder abgerieben werden.

752. Bavesen mit Zwetschgen.

Sechs Milchbrode vom vorigen Tage werden abgerieben, jedes in vier bis fünf Scheiben geschnitten, auf eine Scheibe ein Löffel voll eingekochte Zwetschgenmarmelade gestrichen und mit der andern Scheibe zugedeckt, und damit fortgefahren, bis alles Brod bestrichen ist; dann taucht man sie in kalte Milch ein, legt sie auf eine Platte, läßt sie eine Viertelstunde stehen, verrührt zwei kleine Löffel Mehl mit sechs Eiern gut (das Mehl verhütet die vielen Fäden beim Backen), wendet

die Bavesen darin um, bäckt sie aus heißem Schmalz hellbraun und gibt sie warm mit Zucker bestreut zu Tische.

753. Holder= (Hollunder=) Küchlein.

Man bereitet guten Straubenteig (Nr. 494), taucht in denselben schöne aufgeblühte Hollundersträuße und bäckt sie schön hellgelb in schwimmendem Schmalz.

754. Faschingskrapfen.

Man nimmt ein Quart guten Rahm und läßt sechs Loth Butter darin zerschleichen. Indessen schlägt man vier Eidottern in einem Hafen gut ab, nimmt zwei Löffel sehr gute Hefe dazu, gießt nach und nach Butter und Rahm, jedoch nur lauwarm an die Eier. Von diesem Allem macht man mit Mehl einen Teig (wie einen festen Dampfnudelteig), gibt Salz und Zucker nach Belieben dazu und läßt den Teig fast zwei Stunden gut gehen. (Der Teig muß um die Hälfte mehr geworden sein.) Bestaubt das Nudelbrett gut mit Mehl, walkt den Teig fingerdick aus, nimmt ein Schoppenglas, oder runden Ausstecher, taucht es von oben in Mehl, sticht runde Plätzchen aus, füllt in die Mitte derselben einen Kaffeelöffel voll Eingesottenes hinein, bestreicht dieselben am Rande mit Eigelb, legt auf jedes ein rundes Blatt, drückt es am Rande gut zusammen, läßt sie wieder recht gut gehen (was oft ein und eine halbe Stunde dauert), indem man eine gewärmte Serviette darauf deckt und bäckt sie in heißem schwimmendem Schmalze recht langsam schön braun, indem man sie fleißig mit Schmalz übergießt. Noch warm bestreut man sie gut mit gestoßenem Zucker, welcher mit gestoßenem Zimmt oder Vanille vermischt ist.

755. Faschingskrapfen auf andere Art.

In einem Pfännchen läßt man in einem Quart Rahm fünf Loth Butter zerschleichen, ist er lauwarm,

so gibt man zwei Löffel gute Hefe, fünf ganze Eier, eine Eidotter, etwas Salz und Zucker dazu, hiervon macht man in eine und eine halbe Maß Mehl einen nicht zu festen Teig, welchen man recht gut abschlägt und dann an einem warmen Orte gehen läßt, was oft zwei Stunden dauert. Hierauf bestaubt man ein Nudelbrett leicht mit Mehl, gibt den Teig darauf, walkt ihn messerrückendick aus, nimmt einen runden Ausstecher oder ein Schoppenglas, taucht es oben in's Mehl und sticht damit runde Plätzchen aus, füllt in die Mitte derselben einen Theelöffel voll Eingesottenes (Johannis- oder Himbeer), bestreicht den Rand innen mit Eigelb, legt auf jedes ein leeres Plätzchen, drückt es am äußeren Rande fest zusammen, deckt sie mit einem gewärmten Tuche zu und läßt sie abermals gut gehen. Alsdann läßt man in einem nicht zu großen tiefen Tiegel Schmalz heiß werden (er darf nur halb voll sein), legt die Krapfen hinein, deckt den Tiegel mit einem gut schließenden Deckel zu, nachdem sie auf der einen Seite braun sind, wendet man sie um, und bäckt sie auch auf der andern Seite. Noch warm bestreut man sie mit Zucker, welcher mit Zimmt vermischt ist.

756. Fastnachtsküchlein.

Eine Maß feines Mehl wird in eine Schüssel gethan, in dem Mehl in der Mitte von einem Schoppen lauwarmer Milch und zwei Löffel guter Hefe ein Dämpfel angesetzt, welches man gut aufgehen läßt. Dann läßt man sechs Loth Butter zerschleichen, gibt sie an das gegangene Dämpfel, sowie zwei ganze Eier, ferner eine Handvoll Weinbeeren, etwas Salz, Zucker und verarbeitet Alles zu einem nicht zu festen Teig, welchen man an einem warmen Orte zugedeckt noch einmal aufgehen läßt. Alsdann sticht man mit einem Löffel Nudeln aus, legt dieselben auf ein mit Mehl bestaubtes Brett,

deckt sie mit einem gewärmten Tuche zu und läßt sie wieder gut aufgehen, während dem macht man in einer tiefen Pfanne Schmalz heiß und bäckt sie langsam schön braun, indem man sie fleißig mit Schmalz übergießt. Noch warm bestreut man sie mit gestoßenem Zucker.

757. Schwäbische Kücheln.

Anderthalb Maß Mehl wird in eine Schüssel gegeben, in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht und alsdann von einem Schoppen lauwarmer Milch und zwei Löffel guter Hefe ein Dämpfel gesetzt. Bis dieses gegangen ist, rührt man sechs Loth Butter schaumig, schlägt zwei ganze Eier und zwei Eidottern daran. Ist das Dämpfel gegangen, rührt man die Butter und noch etwas lauwarme Milch, sowie zwei Eßlöffel kleine Weinbeeren darunter. Der Teig soll wie fester Dampfnudelteig sein, man schlägt ihn recht gut ab, bis er Blasen wirft und läßt ihn wieder zugedeckt gehen; dann sticht man mit dem Löffel Nudeln aus, gibt sie auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, läßt sie noch ein wenig gehen, zieht sie etwas in die Länge und bäckt sie langsam in schwimmendem heißen Schmalz, indem man sie fleißig mit Schmalz übergießt. Sind sie auf beiden Seiten braun, legt man sie in einen Durchschlag und bestreut sie noch warm mit Zucker.

758. Waffeln.

Nachdem man acht Loth Schmalz schaumig gerührt hat, rührt man vier ganze Eier, vier Löffel saueren Rahm, vier Löffel Mehl abwechselnd daran und gibt Salz und Zucker nach Belieben dazu. Das Waffeleisen wird sodann heiß gemacht, mit Speck oder Schmalz bestrichen, vier Eßlöffel Teig hineingegeben, das Eisen wird geschlossen, jedoch im Anfang nicht zu fest, bis der Teig ein wenig angezogen hat, erst dann drückt man es

zusammen und bäckt sie auf Kohlengluth auf beiden Seiten hellgelb. Wenn sie fertig sind, schabt man den vorstehenden schwarzen Rand mit einem Messer ab, hebt sie aus dem Eisen und bestreut sie noch warm mit Zucker, welcher mit gestoßenem Zimmt vermischt ist.

759. Waffeln mit Rosinen.

Ein halbes Pfund Butter wird schaumig gerührt, dann sechs ganze Eier, eines nach dem andern daran gerührt zuletzt ein Weinglas lauwarmer Doppelrahm, eine Handvoll kleine Weinbeeren oder Rosinen, das Abgeriebene einer Citrone, eine Handvoll fein gestoßene oder gewiegte abgezogene Mandeln, etwas Zucker und Salz und acht Loth feines Mehl mit dem Ganzen gut verrührt. Der Teig muß auf warmes Wasser gesetzt werden, damit er nicht kalt wird. Er soll so dick wie ein dicker Pfannenkuchenteig sein. Im Uebrigen wird verfahren wie bei Nr. 758.

760. Waffeln auf gewöhnliche Art.

Man rührt ein halbes Pfund Butter schaumig, schlägt sechs ganze Eier, eines nach dem andern daran, rührt zuletzt etwas guten Rahm, Salz, Zucker und zehn Loth Mehl daran. Dann ist dasselbe Verfahren wie in Nr. 758 beschrieben wurde.

761. Schmalz-Waffeln.

Sechs Loth Schmalz wird schaumig gerührt, dann acht Eigelb daran gerührt, sowie zwölf Loth Zucker, sechzehn Loth Mehl, ein halbes Quart Wein, die abgeriebene Schale einer Citrone, zuletzt der festgeschlagene Schnee von acht Eiweiß leicht darunter gehoben. Dann eben so verfahren wie in Nr. 758 beschrieben wurde.

762. Waffeln mit Hefe.

Eine Maß Mehl wird in eine Schüssel gegeben, in der Mitte von einem Schoppen lauwarmer Milch und zwei Eßlöffel guter Hefe ein Dämpfel angesetzt. Wenn dasselbe gegangen ist, wird ein halbes Pfund Butter schaumig gerührt, vier Dottern und zwei ganze Eier daran gerührt, mit einem Schoppen lauwarmer Milch, etwas Salz und feinem Zucker zusammen zu einem leichten Teig verarbeitet, tüchtig abgeschlagen und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Wenn der Teig nochmals gegangen ist, so werden daraus Waffeln gebacken, wobei verfahren wird, wie unter Nr. 758 angegeben wurde.

763. Waffeln mit saurem Rahm.

Man nimmt ein Quart dicken sauren Rahm und schlägt ihn zu Schnee, gibt vier Eidottern, vierzehn Loth feines Mehl, etwas Zucker und Salz, vier Loth zerschlichene Butter hinein, rührt die Masse noch gut und hebt zuletzt den Schnee von vier Eiweiß leicht darunter. Das Eisen wird mit Butter bestrichen, zwei oder drei Löffel, je nach der Größe des Eisens, von der Masse hineingefüllt und ebenso verfahren, wie unter Nr. 758 beschrieben ist.

764. Waffeln mit süßem und sauerm Rahm.

Ein halbes Pfund Butter wird schaumig gerührt, dann neun Eigelb eines nach dem andern daran gerührt, sowie zwölf Loth feines Mehl, eine Obertasse süßen kalten Rahm, eine Obertasse sauern Rahm, welcher vorher zu Schnee geschlagen wurde, etwas Salz und fein gestoßenen Zucker. Zuletzt wird der festgeschlagene Schnee von neun Eiweiß leicht unter die Masse gehoben, dann ebenso verfahren wie bei Nr. 758 beschrieben wurde.

765. Waffeln mit süßem Rahm.

Ein halbes Pfund Butter wird schaumig gerührt, dann ein Schoppen kalter Doppelrahm und neun ganze Eier langsam daran gerührt, zuletzt etwas Salz und Zucker und ein halbes Pfund Mehl hinzugefügt. Dann eben so verfahren wie bei Nr. 758.

766. Brandnudeln.

Man nimmt eine halbe Maß feines Mehl in eine Schüssel, brüht es mit einem Quart siedendem Rahm an und rührt es recht fein, rührt fünf bis sechs Eier, jedes besonders hinein und gibt etwas Salz und Zucker sowie auch vier Loth zerlassene Butter hinzu. In einer tiefen Pfanne wird Schmalz heiß gemacht, mit einem Löffel die Nudeln eingelegt, dieselben mit einem Sieblöffel fleißig übergossen und, wenn sie braun sind, in einen Durchschlag gelegt, dann mit Zucker, welcher mit gestoßenem Zimmt vermischt ist, bestreut. — Dazu gibt man Compot.

767. Polsterzipfel.

Acht Loth Butter, acht Loth Mehl, eine Dotter und ein ganzes Ei, ein Löffel Rahm, etwas Zucker, etwas Salz wird zusammen auf einem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet, den man gut abknetet. Alsdann wird etwas Mehl auf das Brett gestreut, der Teig messerrückendick ausgewalkt, runde Flecke ausgerädelt, in die Mitte ein kleiner Löffel voll eingesottene Früchte hineingefüllt, der Rand mit Eiweiß bestrichen, zusammengeschlagen, fest zusammengedrückt und in schwimmendem heißem Schmalze gelb gebacken und noch warm mit gestoßenem Zucker bestreut.

768. Zuckergebackenes in Schmalz.

Man rührt vier Loth feinen Zucker mit drei Eidottern schaumig, mengt alsdann acht Loth Mehl darunter,

verarbeitet den Teig auf dem Nudelbrett recht gut, walkt ihn halbfingerdick aus, sticht beliebige Formen daraus oder schneidet ihn, wie es beliebt, dann bäckt man ihn in heißem, schwimmendem Schmalze. Noch warm bestreut man das Gebackene mit gestoßenem Zucker.

769. Herzkirschen in Brandteig.

Man bereite einen guten Brandteig (nach Nr. 494), schneide von großen Herzkirschen die Stiele halb ab, tauche jede in Brandteig und backe sie in heißem schwimmendem Schmalze. Sie werden, noch heiß, mit gestoßenem Zucker, welcher mit gestoßenem Zimmt vermischt ist, bestreut.

C r e m e.

---

770. Citronencreme.

Bedarf: $^{3}/_{4}$ Pfd. Zucker, 2 Citronen, 12 Eier, $^{1}/_{2}$ Maß Rahm, 2 Loth Hausenblase oder 6 Loth Gelatine, 1 Maß Schlagrahm.

Drei Viertelpfund Zucker wird an der Schale von zwei Citronen abgerieben, gestoßen, durchgesiebt, und mit zwölf Eidottern in einem Hafen so lange geschlagen, bis es ganz dick und schaumig ist. An dieses wird eine halbe Maß guter kochender Rahm unter beständigem Rühren daran gegossen, in eine Pfanne oder Kasserol gegeben und auf dem Feuer so lange gerührt, bis es anfängt dick zu werden. Es darf jedoch nicht kochen, weil es leicht Bätzchen bekommt. Hierauf stellt man es zum Erkalten bei Seite und rührt es hie und da um, um das Entstehen einer Haut zu verhüten. — Zwei Loth

feine Hausenblase*) setzt man mit einem Quart Wasser zum Feuer und läßt sie langsam bis zur Hälfte einkochen; will man nur Gelatine nehmen, so hat man sechs Loth nöthig, welche man ebenfalls kochen läßt. Beides muß warm gestellt werden, da es sonst bestehen würde. Ist die Creme kalt, wird eine Maß Schlagrahm zu steifem Schnee geschlagen, die Creme durch ein Haarsieb in eine Schüssel gegossen, die Hausenblase oder Gelatine lauwarm ebenfalls durch ein Sieb hineingerührt, auf Eis gestellt und so lange gerührt, bis es anfängt dick zu werden und zuletzt der Schlagrahm schnell mit Allem gut vermengt. — Zwei mittelgroße Formen (soviel gibt die Masse) werden mit Mandelöl fein ausgestrichen, die Creme hineingegossen**) und über Nacht auf Eis gestellt. Vor dem Gebrauche wird die Creme an den Seiten von der Form gelöst und auf runde Platten gestürzt. Sollte sie sich nicht von der Form lösen, so legt man ein in heißes Wasser getauchtes, fest ausgedrücktes Tuch auf den Boden derselben und schüttelt sie ein wenig, oder man stößt die Form schnell in heißes Wasser, doch sehr vorsichtig, damit die Masse nicht zerfließt. Man kann die Creme mit kleinen Vanillebußerln garniren.

---

*) Die Hausenblase oder Gelatine kann, wenn man z. B. des Nachmittags die Creme bereitet, schon des Morgens gekocht werden, da sie wenigstens eine Stunde kochen muß, man darf sie dann nur in die Nähe des Ofens stellen, damit sie nicht bestehe. — Daß Hauseblase appetitlicher ist, ist ausgemacht; es soll daher nur auf ausdrücklichen Wunsch der Herrschaft Gelatine genommen werden.

**) Wenn man die aufgelöste Hausenblase einmal in die kalte Masse gegeben hat, muß man beständig rühren, am besten auf Eis, bis es anfängt, ein wenig dick zu werden; es ist dann nicht Zeit mehr, die Formen auszustreichen oder den Schlagrahm zu schlagen, beides muß schon bereit stehen, da namentlich die Gelatine sehr schnell sulzt. — Ferner ist zu beobachten, daß zu allen Cremen verhältnißmäßig sehr viel Zucker genommen werden muß.

771. Vanillecreme.

Bedarf: 12 Eier, ¾ Pfd. Zucker, 18 kr. Vanille, ½ Maß Rahm, 2 Loth Hausenblase, oder 1 Loth Hausenblase und 2 Loth Gelatine oder nur 6 Loth Gelatine, Bisquit.

Zwölf Eidottern werden mit drei Viertelpfund fein gestoßenem Zucker in einem Hafen gut abgeschlagen. Alsdann wird für achtzehn Kreuzer Vanille zerschnitten, in eine halbe Maß guten Rahm eine Viertelstunde gekocht und unter beständigem Rühren an die Eier gegossen, so lange auf dem Feuer gerührt, bis es anfängt, dick zu werden; kochen darf es nicht. Dann stellt man es bei Seite zum Erkalten und rührt es hie und da um, damit es keine Hauf bekommt. Ist es kalt, wird es durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen, so auch zwei Loth aufgelöste Hausenblase (oder ein Loth Hausenblase und zwei Loth Gelatine oder nur sechs Loth Gelatine) daran gegeben. Während dem wird eine Maß guter Schlagrahm zu einem steifen Schnee geschlagen und darunter gemengt; der Rahm muß schon geschlagen sein, ehe man die Hausenblase hineinrührt. Hierauf bestreicht man vorher eine Cremeform mit Mandelöl, stellt die Form über Nacht auf Eis zum Sulzen, am andern Tage stürzt man sie auf eine Platte, wobei dasselbe Verfahren zu beobachten ist, wie unter Nr. 770. angegeben.

772. Chokoladecreme.

Bedarf: ¼ Pfd. Chokolade, ¾ Pfd. Zucker, 12 kr. Vanille, ½ Maß Rahm, ½ Maß Schlagrahm, 2 Loth Hausenblasen.

Ein Viertelpfund geriebene feine Chokolade, drei Viertelpfund Zucker und für zwölf Kreuzer Vanille wird in einer halben Maß gutem Rahm tüchtig gekocht, dann gießt man es durch ein Sieb in eine Schüssel und läßt es kalt werden, rührt es hie und da um. Sollte es nicht sehr süß sein, gibt man noch Zucker nach. Eine Maß Schlagrahm wird zu steifem Schnee geschlagen,

zwei Loth aufgelöste Hausenblase durch ein Haarsieb in die Chokolade gerührt, dieselbe in kaltes Wasser oder auf Eis gestellt und, wenn es anfängt, dick zu werden, schnell der geschlagene Schnee hineingerührt. Eine Form wird mit Mandelöl ausgestrichen, die Masse hineingegossen und auf Eis zum Sulzen gestellt. Vor dem Gebrauch wird die Form in heißes Wasser gestoßen und auf eine Platte gestürzt. Man kann es mit halbirten Bisquits garniren.

773. Kaffeecreme.

Bedarf: 3 Loth Kaffee (Mokka), 1/2 Pfd. Zucker, 24 kr. Vanille, 8 Eier, 2 Loth Hausenblase, 1 Maß Schlagrahm.

Von drei Loth gut gebranntem Kaffee (Mokka) wird nur eine Obertasse Kaffee bereitet. Ein halbes Pfund Zucker mit vierundzwanzig Kreuzer Vanille gestoßen, gesiebt und mit acht Eidottern schaumig in einer Schüssel gerührt, zwei Loth aufgelöste Hausenblase darunter gerührt. Eine Maß Schlagrahm wird zu steifem Schnee geschlagen und derselbe hineingerührt, zuletzt der Kaffee leicht darunter gehoben, sogleich in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt und über Nacht auf Eis zum Sulzen gesetzt.

774. Milchcreme.

Bedarf: 6 Loth Zucker, 6 Eier, Liqueur oder Arak, 1 1/2 Loth Hausenblase, 1/2 Maß Schlagrahm.

Sechs Loth feiner Zucker wird mit sechs Eidottern schaumig gerührt, Arak oder Liqueur nach Belieben darunter gegeben, anderthalb Loth aufgelöste Hausenblase darunter gerührt, eine halbe Maß Schlagrahm zu steifem Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gehoben. Nachdem man vorher eine Form mit Mandelöl dünn ausgestrichen hat, wird die Masse hineingefüllt und über Nacht auf Eis zum Sulzen gestellt, des andern Tags auf eine Platte gestürzt. Sollte sie nicht gut heraus-

gehen, wird die Form schnell in heißes Wasser gestoßen oder auf die Form außen ein in heißes Wasser getauchtes und ausgewundenes Tuch gelegt. Diese Creme wird mit kleinen Schaumbußerln garnirt.

775. Mandelcreme.

Bedarf: ¼ Pfd. Mandeln, 12 kr. Vanille, ¼ Pfd. Zucker, ¼ Maß Rahm, 12 Eier, 2 Loth Hausenblase, 1 Maß Schlagrahm.

Ein Viertelpfund süße und vier Stück bittere abgezogene, zu Staub gewiegte oder im Mörser mit Rahm gestoßene Mandeln werden mit Vanille (für ungefähr zwölf Kreuzer) und zwölf Loth Zucker in eine halbe Maß Rahm gut gekocht, durch eine Serviette gegossen und gut ausgedrückt. — Die Mandelmilch wird wieder siedend gemacht, zwölf Eidottern mit zwölf Loth feinem Zucker in einem Hafen gut abgeschlagen, die Milch daran gegossen und so lange auf dem Feuer gerührt, bis es anfängt, dick zu werden; kochen darf es nicht. Dann wird sie durch ein Haarsieb in eine Schüssel geschüttet und zum Erkalten bei Seite gestellt, mehrmals umgerührt, damit es keine Haut bekommt. Eine Maß Schlagrahm wird zu steifem Schnee geschlagen, zwei Loth aufgelöste Hausenblase durch ein Sieb in die Creme gerührt und zuletzt der Schlagrahm, mit der Masse gut verrührt, sogleich in eine mit Mandelöl ausgestrichene bereit gehaltene Form gefüllt und auf Eis zum Sulzen gestellt.

776. Haselnußcreme.

Bedarf: ¼ Pfd. Haselnußkerne, 12 kr. Vanille, ¾ Pfd. Zucker, 1 Maß Schlagrahm, 12 Eier, 2 Loth Hausenblase, 1 Maß Schlagrahm.

Wird ebenso wie Mandelcreme bereitet. Statt der Mandeln nimmt man ein Viertelpfund abgezogene Haselnußkerne, jedoch läßt man die Vanille weg.

777. Kastaniencreme.

Bedarf: 1 Pfd. Kastanien, 3/4 Pfd. Zucker, 1/2 Stange Vanille, 1 Loth Hausenblase, 1/2 Maß Schlagrahm, 1 Gläschen Liqueur.

Ein Pfund Kastanien wird gebraten, abgeschält, ein Viertelpfund Zucker mit etwas Wasser läßt man gelb werden, röstet die Kastanien darin braun, hierauf wird eine halbe Maß Rahm daran gegossen und die Kastanien zu einem Mus verkocht. Alsdann werden sie im Mörser gestoßen und durch ein feines Sieb passirt. Dann gibt man sie in ein Kasserol zurück, rührt sechs bis sieben rohe Eidottern daran und läßt sie ein wenig anziehen. Hierauf gibt man es in eine Schüssel zum Erkalten, rührt ein halbes Pfund Zucker, welcher mit einer halben Stange Vanille gestoßen wurde und durchgesiebt ist, daran, bis es sehr süß ist. Dann rührt man zwei Loth aufgelöste Hausenblase hinein, sowie eine Maß festgeschlagenen Schlagrahm, zuletzt ein Gläschen Vanilleliqueur. Dann füllt man die Creme in eine mit feinem Oel ausgestrichene Form und läßt sie auf Eis sulzen. — Man kann sie nach dem Stürzen mit glacirten Kastanien (Nr. 208) garniren.

778. Vanillecreme mit Früchten und Makronen.

Bedarf: 3/4 Pfd. Zucker, 18 kr. Vanille, 1/2 Maß Rahm, 12 Eier, 3 Gläschen Liqueur, 3 Quart Schlagrahm, 2 Loth Hausenblase oder 1 Loth Hausenblase und 2 Loth Gelatine, Bisquit, Weinbeeren, Rosinen, 8 Makronen.

Drei Viertelpfund Zucker wird mit Vanille (für achtzehn Kreuzer) und einer halben Maß sehr gutem Rahm gekocht. Dann zwölf Eidottern in einem Hafen gut abgerührt und der kochende Rahm unter beständigem Rühren daran gegossen, dann so lange auf der Hitze gerührt, bis es anfängt, dick zu werden (kochen darf es aber ja nicht). Dann läßt man es erkalten,

indem man es hie und da umrührt, damit keine Haut sich bildet. Hierauf wird ein Gläschen Liqueur (Vanille oder Marasquino) daran gerührt. — Drei Quart Schlagrahm wird zu steifem Schnee geschlagen, zwei Loth aufgelöste Hausenblasen oder ein Loth Hausenblase und zwei Loth Gelatine an die Creme gerührt, dann ein Löffel Schlagrahm hineingerührt und der übrige schnell daruntergehoben. Zwei Cremeformen werden mit feinem Oel ausgestrichen, mit Bisquit ausgelegt, eine Lage Creme hineingegeben, dann eine Handvoll Rosinen und kleine Weinbeeren, (welche man eine Stunde vorher in Wasser ein wenig aufkocht, dasselbe wieder abgießt und sie mit einem Tuche abgetrocknet hat), darauf gestreut. Acht kleine Makronen übergießt man eine halbe Stunde vorher mit Liqueur, gibt dann wieder eine Lage Creme, Weinbeeren, Rosinen und zwei Makronen hinein, fährt so fort, bis die Formen voll sind und stellt sie in Eis. Am andern Tage, wenn sie gesulzt sind, stößt man sie schnell in heißes Wasser und stürzt sie auf eine flache Platte, oder man taucht ein Tuch in heißes Wasser, drückt es fest aus und legt es auf die Form, schüttelt ein wenig und die Creme fällt heraus.

779. Russischer Creme.

Bedarf: 4 Loth Zucker, 4 Eier, 1 Loth Hausenblase, 2 Löffel Arak, ½ Maß Schlagrahm.

Vier Loth Zucker werden mit vier Eidottern schaumig auf Kohlen geschlagen, dann ein Loth aufgelöste Hausenblase und zwei Löffel guter Arak hineingerührt und dann wieder kalt geschlagen, zuletzt wird eine halbe Maß Schlagrahm zu festem Schnee geschlagen und gut darunter gemischt. Die Form mit Mandelöl ausgestrichen, eingefüllt und auf Eis zum Sulzen gestellt. Ist sie fest, wird sie auf eine Platte gestürzt, wie unter Nr. 770 beschrieben.

780. Marasquinocreme.

Bedarf: 8 Loth Zucker, 8 Eier, 4 Löffel Liqueur, 2 Loth Hausenblase oder 4 Loth Gelatine, ½ Maß Schlagrahm.

Acht Loth Zucker wird mit acht Eidottern eine Viertelstunde gerührt, vier Löffel Liqueur (Marasquino) daran gegossen, zwei Loth aufgelöste Hausenblase oder vier Loth aufgelöste Gelatine darunter gerührt. Dann eine halbe Maß guter Schlagrahm zu steifem Schnee geschlagen, Alles mitsammen gut vermengt und sogleich in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gegeben und auf Eis zum Sulzen gestellt. Wenn die Creme fest ist, wird sie auf eine Platte gestürzt, wie unter Nr. 770 näher beschrieben.

781. Weincreme.

Bedarf: ½ Flasche Wein, 8 Eier, ½ Pfd. Zucker, Bisquit und eingesottene Früchte.

Eine halbe Flasche weißen Wein macht man siedend, während dem schlägt man acht Eidottern mit einem halben Pfund gestoßenem Zucker in einem Hafen gut ab und gießt den Wein unter beständigem Rühren daran. Alsdann rührt man es auf dem Feuer so lange, bis es anfängt, dick zu werden (kochen darf es ja nicht, da es sonst Bätzchen bekommt), stellt es dann zum Erkalten zurück und rührt es fleißig um, damit es keine Haut bekommt. Ist diese Masse kalt, so gießt man sie in eine Cremeschale und servirt Hohlhippen dazu. — Man kann auch auf eine Cremeschale fein geschnittenes Bisquit, mit Arak bespritzt, legen, ein wenig eingesottene Früchte darauf geben, wieder mit Bisquit zudecken und die Weincreme darüber gießen.

782. Kalte, gestürzte Eiercreme.

Bedarf: 2 Loth Hausenblase, 3 Quart Wein, 10 Eier, ½ Pfd. Zucker, 1 Pomeranze, 1 Citrone.

Man nimmt zwei Loth Hausenblase, schneidet sie recht klein und läßt sie in einem Quart Wein über

Nacht stehen. Am andern Tage wird der Wein mit der Hausenblase recht gut gekocht und dann durch ein Haarsieb gegossen. Zehn Eidottern werden mit einer halben Maß kaltem Wein recht stark gerührt, ein halbes Pfund Zucker an einer Pomeranze und einer Citrone abgerieben, dann fein gestoßen und hierauf der Saft von beiden ausgedrückt. Dieß Alles wird untereinander gemischt, auf das Feuer gesetzt und beständig gerührt, bis es anfängt dick zu werden. Hierauf wird der festgeschlagene Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter gehoben und so lange das Ganze auf dem Eise gerührt bis es kalt ist. Alsdann bestreicht man eine Form mit Mandelöl, füllt das Ganze hinein und stellt es auf Eis, bis es gesulzt ist, worauf man es stürzt. Auch ein Gläschen Arak oder Rum kann zuletzt darunter gegossen werden.

783. Erdbeercreme.

Bedarf: 1 Maß Erdbeeren, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Maß Schlagrahm.

Eine Maß sehr reife Erdbeeren werden durch ein feines Sieb in eine Porzellanschüssel gestrichen und mit einem halben Pfund gestoßenem Zucker verrührt. Eine halbe Maß Schlagrahm wird zu steifem Schnee geschlagen, Alles mitsammen vermengt, in eine Cremeschale gegeben und mit Erdbeeren oder Rahmschnee verziert und sogleich zu Tische gebracht.

784. Mandelsulze (Blanc-manger).

Bedarf: 1/2 Pfd. süße Mandeln, 1 Loth bittere Mandeln, 12 kr. Vanille, 1/2 Maß Rahm, 2 Loth Hausenblase.

Ein halbes Pfund süße und ein Loth bittere Mandeln werden gebrüht, abgeschält und ganz fein mit Rahm gestoßen, nach und nach noch eine halbe Maß Rahm daran gegossen, dann mit einem halben Pfund Zucker, welcher mit einer halben Stange Vanille gestoßen und dann gesiebt wurde, gesüßt. Hierauf das Ganze durch eine Serviette gepreßt. Zwei Loth aufgelöste Hausenblase

oder sechs Loth aufgelöste Gelatine werden durch ein Sieb gegossen, darunter gerührt, in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form eingefüllt und auf Eis zum Sulzen gestellt. In einer Stunde ist sie gesulzt. Alsdann wird die Form aus dem Eis gehoben, abgetrocknet, mit dem Finger an den Seiten abgelöst und auf eine Platte gestürzt, sogleich zu Tische gegeben.

NB. Zu allen Mandelsulzen kann anstatt Hausenblase oder Gelatine auch Kälberfußstand genommen werden. Dieselbe wird bereitet aus vier rein geputzten Kälberfüßen, welche man vom Bein ablöst und sehr rein wäscht. Dann läßt man sie in zwei Maß Wasser in einem sehr reinen Gefäße so lange auf dem Feuer kochen, bis es nur eine viertel Maß ist. Während dem Kochen schäumt man sie fleißig ab, gießt sie dann durch ein Tuch und stellt sie über Nacht an einen kühlen Ort. Am andern Tage nimmt man das Fett ganz rein herunter, und läßt den Kälberfußstand zerschleichen; ist er fast kalt, gießt man ihn an die gekochte Mandelmilch, verrührt diese gut damit und füllt sie sogleich in die mit Mandelöl ausgestrichene Form, worauf man sie auf Eis zum Sulzen stellt.

785. Gewürfeltes Blanc-manger.

Bedarf: ½ Pfd. süße Mandeln, 1 Loth bittere Mandeln, 12 kr. Vanille, ½ Maß Rahm, 2 Loth Hausenblase.

Man macht Blanc-manger nach Nr. 784, gießt die Hälfte halbfingerdick auf eine große flache Platte und läßt es fest sulzen, dann schneidet man es mit einem scharfen Messer der Länge nach in sechs gleiche Streifen, desgleichen über die Quer sechsmal ganz gleich voneinander, damit es viereckige Würfel werden. Nimmt alsdann ein Messer, hebt damit einen Würfel aus und setzt ihn auf eine flache viereckige Platte, ebensoviel als ein Würfel ausmacht, läßt man leer stehen und fährt so fort, bis die Platte voll ist. Nun nimmt man die andere Hälfte Blanc-manger, vermischt dieselbe mit zwei Täfelchen gute Chokolade, füllt die leeren Würfel damit ein, wodurch die Fläche eines Damenbretts her-

gestellt wird. Alsdann läßt man es sulzen. — Man kann auch statt Chokolade aufgelöste Cochenille nehmen; es werden dann die Felder roth und weiß.

786. Rothes, schwarzes und weißes Blanc-manger.

Bedarf: ¼ Pfd. süße Mandeln, 1 Loth bittere Mandeln, ½ Maß Rahm, 12 kr. Vanille, 1 Löffel aufgelöste Cochenille, 2 Täfelchen Chokolade, 2½ Loth Hausenblase.

Das nach Nr. 784 verfertigte Blanc-manger theilt man in vier gleiche Theile, bestreicht eine Form leicht mit Mandelöl, gießt eine Lage weißes Blanc-manger hinein und läßt es sulzen, dann rührt man unter den einen Theil ein Löffelchen aufgelöste Cochenille, gießt es in die Form und läßt es wieder sulzen; den dritten Theil kocht man ohne Hausenblase mit zwei Täfelchen fein geriebene Chokolade auf, läßt es kalt werden, rührt ein halbes Loth aufgelöste Hausenblasen darunter, gießt es dann abermals auf die Form und läßt es sulzen. Zuletzt gießt man wieder weißes Blanc-manger darauf, stellt es auf Eis zum Sulzen. In einer Stunde kann es gestürzt werden. Das Verfahren des Stürzens siehe unter Nr. 770.

787. Gerührtes Eier-Blanc-manger.

Bedarf: 10 Eier, ½ Pfd. Zucker, 1 Citrone, 2 Loth Gelatine.

Zehn Eidotter werden mit einem halben Pfund gestoßenem Zucker eine halbe Stunde gerührt, dann wird von einer ganzen Citrone der Saft ausgedrückt, darangegeben und die Schale hineingerieben. Zwei Loth Gelatine mit einem Glas Wasser bis zur Hälfte eingekocht, lauwarm darunter gerührt, sowie von zehn Eiweiß der festgeschlagene Schnee darunter gerührt, was jedoch sehr schnell geschehen muß, da es rasch sulzt. Eine Cremeform wird mit frischem Wasser ausgespült, fein gestoßener Zucker hineingestreut, die Masse eingefüllt, auf Eis gestellt oder in ganz frisches Wasser. Nach

drei Stunden ist es fest, dann wird es gestürzt und mit Vanillebußerln (Nr. 724) garnirt.

788. Vanilleschnee.

Eine halbe Maß sehr guter Schlagrahm wird eine halbe Stunde auf Eis gestellt, dann zu einem ganz festen steifen Schnee geschlagen. Zucker mit einer Stange Vanille recht fein gestoßen, gesiebt und dann unter den Rahmschnee gerührt. Man ißt ihn zu Hohlhippen, füllt dieselben auch damit oder verwendet ihn nach Belieben.

789. Süße Sulze von rothem Wein.

Bedarf: ½ Pfd. Zucker, 1½ Loth Hausenblase, 1 Quart Rothwein (Burgunder).

Ein halbes Pfund Zucker wird mit einem halben Quart Wasser geläutert, und heiß durch ein naßes Tuch gegossen, ebenso anderthalb Loth Hausenblase mit einem Quart Wasser ausgekocht, bis sie ganz klar ist, dann ebenfalls durch ein Tuch gegossen, jedoch in ein eigenes Gefäß. Ist Beides lauwarm, so gibt man in eine sehr reine Schüssel ein Quart Rothwein (Burgunder), rührt von dem geläuterten Zucker, bis er süß ist, dann den Saft einer Citrone hinein. Zuletzt verrührt man mit dem Zucker und dem Wein die aufgelöste Hausenblase, füllt es in eine Sulzform und stellt es über Nacht auf Eis. Bei Weinsulzen hat man nicht nöthig, die Form mit Oel auszustreichen.

790. Süße Sulze von weißem Wein.

Bedarf: 2 Citronen, 2 Loth Hausenblase, ½ Pfd. Zucker, 1 Eiweiß, 6 Löffel Arak, 1 Quart weißen Wein.

Die von zwei Citronen fein abgeschälte Schale wird mit zwei Loth Hausenblase und einem Quart Wasser bis auf die Hälfte eingekocht, dann gießt man es durch ein Tuch. Ein halbes Pfund Zucker wird mit einem halben Quart Wasser geläutert, ein zu Schnee geschlagenes

Eiweiß daraufgegeben, damit sich alles Unreine zusammenzieht, dann läßt man es gut kochen, nimmt das Eiweiß mit einem silbernen Löffel herunter und gießt den heißen Zucker durch ein naßes Tuch. Sollte es noch nicht rein sein, so gießt man es noch einmal durch das Tuch. Ist der Zucker fast kalt, so mischt man die reine Hausenblase, sechs Löffel feinen Arak, ein Quart weißen Wein und den Saft von einer Citrone darunter, verrührt Alles gut, füllt es in eine unausgestrichene Form und stellt diese über Nacht auf Eis oder in kaltes Wasser. Vor dem Auftragen stößt man die Form schnell in heißes Wasser und stürzt die Sulze auf eine Platte. Wird die Form durch das in's heiße Wasser Stürzen nur ein wenig zu heiß, so geht zwar die Sulze sehr leicht heraus, allein sie verliert dadurch an Ansehen. Das Wasser darf nicht heißer sein als man die Hand darin leiden kann.

791. Süße Sulze von weißem Wein auf andere Art.

Bedarf: 4 geputzte Kälberfüße, 2 Pomeranzen, 2 Citronen, 1/2 Pfd. Zucker, 3 Eiweiß, 1/2 Maß weißen Wein.

Vier sorgfältig geputzte Kälberfüße werden vom Beine befreit, gewaschen und in einem ganz reinen Geschirr mit zwei Maß Wasser zum Feuer gesetzt und bis zu einer viertel Maß eingekocht. Während dem Kochen schäumt man sie sehr fleißig ab, gießt sie dann durch ein Tuch und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Tage nimmt man das Fett rein herunter, gibt die Sulze in ein reines Kasserol, nebst einer Flasche Wein, der Schale und dem Saft von zwei Pomeranzen oder zwei Citronen und einem halben Pfund geläutertem Zucker, läßt es auf dem Feuer zerschleichen, gibt drei Eiweiß dazu und schlägt es gut durch einander, bis es anfängt zu kochen. Stellt es dann vom Feuer, deckt einen irdenen Deckel verkehrt darauf, legt auf diesen glühende Kohlen, damit das Unreine sich zusammenzieht.

Nach einer Viertelstunde spannt man ein Tuch an die vier Füße eines umgekehrten Stuhles, stellt eine Schüssel darunter und läßt es langsam durchlaufen, indem man einen Suppenlöffel nach dem andern darauf gießt. Sollte die Sulz nicht sehr rein sein, so muß man sie noch einmal durch das Tuch gießen. Dann füllt man eine Form damit und stellt sie auf Eis zum Sulzen. Das Verfahren beim Stürzen ist unter Nr. 790 beschrieben.

792. Süße Sulze von Orangen.

Bedarf: 6 Kälberfüße, 1 Maß weißen Wein, 2 Orangen, 1 Citrone, 3 Eiweiß, 1/2 Pfd. Zucker.

Sechs Kälberfüße setzt man mit zwei Maß Wasser auf's Feuer, läßt sie langsam sieden, bis das Wasser bis auf eine Viertelmaß eingekocht ist, schäumt sie fleißig ab, gießt den Absud durch ein Sieb und läßt ihn an einem kühlen Orte sulzen. Alsdann schabt man mit einem Löffel das Fett ganz rein ab, setzt den Kälberfußstand mit einer Maß weißem Wein, dem Saft von zwei Orangen und einer Citrone, einem halben Pfund Zucker auf Orangen abgerieben, nebst drei Eiweiß auf das Feuer und läßt es unter beständigem Rühren kochen, bis sich das Unreine zusammengezogen hat. Alsdann gibt man ein reines Tuch über einen Hafen, gießt die Sulze langsam durch, gibt sie dann in die Form, setzt sie auf Eis, bis sie bestanden ist. Vor dem Anrichten stößt man die Form schnell in heißes Wasser und stürzt sie auf eine flache Platte.

793. Liqueursulze.

Bedarf: 2 Loth Hausenblase, 1/2 Pfd. Zucker, 1 Löffel Arak, 5 Löffel Liqueur (Vanille, Anisette oder Marasquino).

Hiebei wird ganz dasselbe Verfahren beobachtet, wie bei Nr. 790; anstatt der sechs Löffel Arak nimmt man nur einen Löffel Arak und fünf Löffel Liqueur

(Vanille, Anisette, Marasquino) oder einen andern beliebigen guten Liqueur.

794. Johannisbeersulze.

Bedarf: 2 Maß reife Johannisbeeren, ½ Pfd. Zucker, 2 Loth Hausenblase.

Zwei Maß reife schöne rothe Johannisbeeren werden von den Stielen abgezupft und durch ein Tuch gepreßt. Dann läßt man sie einen halben Tag stehen, legt eine Serviette auf eine Schüssel und läßt den Saft langsam durchlaufen. Es soll ungefähr ein Schoppen sein, gibt es nicht so viel, gießt man etwas Wein dazu. Ein halbes Pfund geläuterter Zucker, sowie zwei Loth aufgelöste Hausenblase werden dazu gegeben, Alles gut verrührt und in die Form gefüllt, über Nacht auf Eis zum Sulzen gestellt, dann ebenso verfahren wie bei Nr. 792.

795. Himbeersulze.

Bedarf: 2 Maß reife Himbeeren, ½ Pfd. Zucker, 2 Loth Hausenblase.

Mit dieser wird ebenso verfahren, wie mit der Johannisbeersulze Nr. 794.

796. Gesulzter Reis.

Ein Viertelpfund sehr guter Reis (Mailänder oder Carolinenreis) wird rein ausgesucht, heiß und dann kalt gewaschen. Hierauf läßt man ihn mit sehr viel Zucker, einem Quart weißen Wein und ein wenig Wasser nebst einer Orangen- oder Citronenschale bei mäßiger Hitze ziemlich weich dämpfen, die Körner müssen ganz bleiben, aber doch weich sein. Sollte der Reis zu trocken sein, so gießt man noch Wein nach. Zuletzt rührt man ein Glas Arak (besser noch guten Liqueur) darunter. Spühlt eine Form mit frischem Wasser aus, drückt den Reis recht fest hinein und stellt ihn über Nacht auf Eis oder

in frisches Wasser. Alsdann wird er auf eine Platte gestürzt, mit Gelée verziert und ein beliebiger Früchtensaft dazu gegeben.

Gefrornes.

---

797. Vanillegefrornes.

Bedarf: ½ Pfd. Zucker, 1 Stange Vanille, 10 Eier, 1 Maß Rahm.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit einer Stange Vanille, welche man zerschneidet, in einer Maß sehr gutem Rahm gekocht. Zehn Eidottern werden in einem Hafen verrührt und der kochende Rahm unter beständigem Rühren daran gegossen, dann läßt man es auf dem Feuer anziehen, bis es anfängt, dick zu werden, stellt es bei Seite, läßt es erkalten und rührt es hie und da um, damit es keine Haut bekommt. Ist es kalt, wird es durch ein Sieb in die Gefrierbüchse gegossen. Diese Büchse wird in einen Zuber, (besser ist ein schmaler, hoher Gefrierkübel, welcher unten mit einem Zapfen zum Wasser ablassen versehen ist) worin gestoßenes gut gesalzenes Eis sich befindet, gestellt, gut verschlossen und so lange gedreht, bis es dick ist; hie und da muß man die Büchse öffnen und den Inhalt mit einem eigenen Löffel von den Seitenwänden und vom Boden los machen, jedoch dabei sehr vorsichtig sein, damit kein gesalzenes Eis in die Masse fällt. Wenn es gefroren ist, stellt man die Büchse in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte oder Glasschale.

798. Chokoladegefrornes.

Bedarf: 3 Täfelchen Chokolade, ½ Pfd. Zucker, 1 Stange Vanille, 1 Maß Rahm, 12 Eier.

Drei Täfelchen (ungefähr drei Loth) geriebene Vanillechokolade und ein halbes Pfund Zucker wird mit

einem Stück Vanille in einer Maß Rahm gekocht, dann an zwölf, mit etwas Wasser oder kalter Milch, verrührten Eidottern gegossen und auf dem Feuer so lange gerührt, bis es anfängt, dick zu werden. Hierauf stellt man es zum Erkalten, indem man es fleißig umrührt, damit es keine Haut bekommt. Im Uebrigen wird verfahren, wie beim Vanillegefrornen (Nr. 797).

799. Kaffeegefrornes.

Bedarf: ¼ Pfd. feiner Kaffee (Mokka), 1 Maß Rahm, 1 Stange Vanille, ½ Pfd. Zucker, 12 Eier.

Ein Viertelpfund feiner Kaffee (Mokka) wird hellbraun gebrannt, die ganzen Bohnen in einer Maß gutem Rahm mit einem Stückchen Vanille und einem halben Pfund Zucker gekocht. Alsdann werden zwölf Eidotter mit etwas kalter Milch in einem Hafen gut verrührt, und der kochende Rahm an die Eier gegossen, auf dem Feuer so lange gerührt, bis es anfängt dick zu werden, dann durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen und hie und da umgerührt. Ist es kalt, wird es durch ein Sieb in die Gefrierbüchse gegossen und wie bei Nr. 797 verfahren.

800. Haselnußgefrornes.

Bedarf: ¼ Pfd. Haselnußkerne, 1 Maß Rahm, 1 Stange Vanille, ½ Pfd. Zucker.

Ein Viertelpfund Haselnußkerne werden mit ein wenig Rahm in einem Mörser ganz fein gestoßen, in einer Maß Rahm mit einem Stückchen Vanille und einem halben Pfund gestoßenem Zucker gekocht, dann durch ein Tuch gepreßt, wieder kochend gemacht und an zwölf Eidottern, welche mit etwas kalter Milch gut verrührt sind, unter beständigem Rühren gegossen, worauf man es auf dem Feuer so lange rührt, bis es anfängt, dick zu werden. Dann wird es durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen, hie und da umgerührt, damit es

keine Haut bekommt. Im Uebrigen ist dasselbe Verfahren wie bei Nr. 797.

801. Mandelgefrornes.

Bedarf: 1/4 Pfd. süße Mandeln, 1 Maß Rahm, 1 Stange Vanille, 1/2 Pfd. Zucker.

Ein Viertelpfund abgezogene süße und einige bittere Mandeln werden mit Rahm im Mörser gestoßen und verfahren wie beim Haselnußgefrornen Nr. 800.

802. Aprikosengefrornes.

Bedarf: 20 Stück Aprikosen, 1 Pfd. Zucker.

Zwanzig Stück sehr reife Aprikosen werden geschält, vom Kern befreit und durch ein Sieb passirt. Dann läutert man ein Pfund Zucker mit etwas Wasser, bis er spinnt, und schäumt ihn fleißig ab. Das Aprikosenmark wird mit einem Quart Wasser unter den Zucker gerührt, ein wenig gekocht, worauf man es erkalten läßt und es hie und da umrührt. Ist es ganz kalt, gibt man es in die Gefrierbüchse und verfähr damit, wie bei Nr. 797.

803. Aprikosengefrornes auf andere Art.

Bedarf: 20 Stück Aprikosen, 1 Pfd. Zucker, 1 Citrone.

Zwanzig reife Aprikosen werden abgeschält, vom Kern befreit und durch ein Sieb passirt. Ein Pfund Staubzucker wird mit einem Quart Wasser und dem Saft einer Citrone aufgelöst, dann noch eine halbe Maß Wasser unter das Mark gerührt, nicht gekocht, sogleich in die Gefrierbüchse gegeben und im Uebrigen verfahren wie bei Nr. 797.

804. Weichselgefrornes.

Bedarf: 2 Maß frische Weichseln, 1 Pfd. Zucker.

Zwei Maß sehr reife Weichseln werden von den Stielen befreit, gestoßen durch ein Tuch gepreßt, ein

Pfund Zucker mit Wasser geläutert, bis er spinnt, der Weichselsaft darunter gerührt und noch ein wenig gekocht; dann zum Erkalten zurückgestellt. Hierauf in die Gefrierbüchse gegeben und ebenso verfahren wie bei Nr. 797.

805. Erdbeergefrornes.

Bedarf: 2 Maß frische Erdbeeren, 1 Pfd. Zucker.

Zwei Maß sehr reife Erdbeeren werden durch ein Tuch gepreßt, zwei Pfund Zucker mit Wasser geläutert, der Erdbeersaft darunter gerührt, ein wenig gekocht, zum Erkalten zurückgestellt, alsdann verfahren wie bei Nr. 797.

806. Himbeergefrornes.

Bedarf: ½ Maß Saft von reifen Himbeeren, 1 Pfd. Zucker.

Eine halbe Maß Saft von reifen Himbeeren wird in einem Pfund geläuterten Zucker eingerührt, einmal aufgekocht und gut abgeschäumt. Ist der Saft kalt, wird verfahren, wie unter Nr. 797 beschrieben.

807. Citronengefrornes.

Bedarf: 1 Pfd. Zucker, 8 Citronen.

Ein Pfund Zucker wird mit einem halben Schoppen Wasser geläutert bis er spinnt. Den Zucker reibt man vorher an der Schale von drei Citronen ab, gibt den Saft von acht Citronen darunter, läßt es gut zusammenkochen und gibt es nach dem Erkalten in die Gefrierbüchse, wobei man verfährt wie bei Nr. 797.

808. Orangengefrornes.

Bedarf: 1 Pfd. Zucker, 1 Quart weißen Wein, 9 Orangen.

Ein Pfund fein gestoßener Zucker wird mit einem halben Schoppen Wasser angefeuchtet, dann mit einem Schoppen weißen Wein so lange gekocht, bis er spinnt. Von neun abgeschälten süßen Orangen wird der Saft ausgepreßt, dem Zucker beigefügt und nach dem Erkalten verfahren wie bei Nr. 797.

809. Ananasgefrornes.

Bedarf: 1 sehr reife Ananas, 1 Pfd. Zucker, 2 Citronen.

Von einer sehr reifen Ananas schält man die gelbe Haut ganz fein ab. Die Ananas wird alsdann auf einem Reibeisen fein gerieben, in ein Pfund geläuterten Zucker eingerührt, noch ein wenig gekocht, dann durch ein Sieb passirt, dann der Saft von zwei Citronen und noch etwas Wasser (ein Quart) darunter gerührt. Kalt in die Gefrierbüchse eingefüllt, wobei man dasselbe Verfahren zu beobachten hat wie bei Nr. 797.

810. Gefrornes von Früchtensaft.

Bedarf: 1 Pfd. Zucker, 1 Quart Früchtensaft.

Ein Pfund gestoßener und fein gesiebter Zucker wird mit einem Quart kaltem Wasser angefeuchtet, der eingekochte Früchtensaft darunter gemischt, noch eine halbe Maß Wasser daran gerührt, damit es recht flüssig wird, und leichter gefriert. Auf ein Pfund Zucker rechnet man ein Quart eingekochten Saft. Es bedarf keines Kochens. Alsdann wird es in die Gefrierbüchse gegossen; die fernere Behandlung ist wie bei Nr. 797. — Das Gefrorene wird auf diese Art sehr gut. Dazu kann man eingekochten Himbeersaft, Johannisbeersaft, Weichselsaft u. dergl. nehmen. Man verwendet die Früchtensäfte im Winter zum Gefrornen, im Sommer kann man es aus frischen Früchten oder Marmeladen bereiten.

In Zucker eingemachte Früchte.

811. Himbeeren.

Drei Viertelpfund gestoßener Zucker und ein Pfund reife, rothe Himbeeren werden in einer Messingpfanne

so lange bei sehr mäßigem Feuer gekocht, bis, wenn man einen Tropfen auf einen Teller fallen läßt, dieser besteht. Man rührt sie fleißig mit einem silbernen Löffel auf, um das Anbrennen zu verhüten und schäumt sie sorgfältig ab. Alsdann gießt man sie in eine Schüssel, sind sie etwas erkaltet, füllt man sie in ein Glas, damit sich eine dicke Haut bilde, sind sie ganz kalt, so nimmt man ein rundes weißes in Spiritus eingetauchtes Papier, genau in der Größe des Glases, legt es auf die Früchte oder bestreut sie oben mit ganz fein gestoßenem Zucker und legt dann das Papier darauf, wonach man sie mit Papier*) oder Blase gut zubindet und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

NB. Bei allen eingemachten Früchten muß hie und da nachgesehen werden; sollte sich oben Schimmel zeigen, so muß das unreine Papier vorsichtig heruntergenommen werden, auch die schimmlichen Früchte entfernt man mit einem silbernen Löffel ganz rein; dann werden die Früchte oder der Saft noch einmal aufgekocht, lauwarm in das dazu bestimmte, gereinigte Gefäß eingefüllt, ein frisches in Spiritus oder Arak getränktes Papier darauf gelegt und wieder gut zugebunden.

812. Johannisbeeren.

Drei Viertelpfund Zucker wird mit einer Obertasse Wasser geläutert, bis er spinnt; dann nimmt man ein Pfund reife, große, abgezupfte Johannisbeeren und kocht dieselben acht Minuten in dem Zucker. Schäumt sie fleißig ab und faßt sie mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel heraus, läßt den Saft noch ganz dick einkochen, gießt ihn dann an die Beeren, läßt dieselben auskühlen, füllt sie in ein Glas und läßt sie zwei Tage unzugebunden stehen, streut etwas fein gestoßenen Zucker darauf und legt ein in Spiritus getauchtes Papier oben

*) Zum Verschließen von Gefäßen mit eingesottenen Früchten u. dgl. bedient man sich mit Vortheil des sogenannten Pergamentpapiers.

darauf, bindet sie gut zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

813. Erdbeeren.

Drei Viertelpfund gestoßener Zucker wird mit etwas Wasser zum Faden gekocht und ein Pfund frische, reife Erdbeeren darin aufgekocht. Dann gießt man sie in eine Schüssel, läßt sie über Nacht stehen, gießt die Erdbeeren den andern Tag auf ein Sieb, kocht den Saft wieder zum Faden, gibt die Erdbeeren hinein, läßt sie einmal aufkochen, schäumt sie fleißig ab und füllt sie lauwarm in ein Glas, wonach man mit ihnen verfährt, wie mit den Himbeeren Nr. 811.

814. Weichseln.

Ein Pfund reife ausgesteinte Weichseln werden in drei Viertelpfund zum Faden gekochten Zucker eine Viertelstunde gekocht, gut abgeschäumt, die Weichseln mit einem Schaumlöffel herausgenommen, der Saft noch gut eingekocht, alsdann an die Weichseln gegossen und lauwarm eingefüllt. Nach zwei Tagen werden sie oben mit feingestoßenem Zucker bestreut und ein in Spiritus getauchtes Papier darauf gelegt, dann gut zugebunden und an einen kühlen Ort gestellt.

815. Kirschen.

Drei Viertelpfund Butter wird geläutert, ein Pfund ausgesteinte, schwarze Kirschen eine Viertelstunde darin gekocht, hie und da umgerührt und gut abgeschäumt, dann die Kirschen mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel herausgenommen, der Saft, noch gut eingekocht, darüber gegossen und verfahren wie mit den Weichseln Nr. 814.

816. Zwetschgen.

Werden ebenfalls ausgesteint, indem man mit einem spitzigen Hölzchen oder Federkiel den Kern hinausstößt;

im Uebrigen wird verfahren, wie mit den Weichseln Nr. 814.

817. Aprikosen.

Ein Pfund halbreife Aprikosen werden abgeschält und ausgesteint, halbirt, sogleich in frisches Wasser geworfen, alsdann auf einen Durchschlag gegossen, mit einem Tuche gut abgetrocknet, in einen steinernen tiefen Hafen gleichmäßig eingeschlichtet, ein Pfund dick geläuterter Zucker wird heiß darüber gegossen und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den andern Tag werden Zucker und Aprikosen in einer messingenen Pfanne nur einmal aufgekocht. Dann hebt man die Aprikosen mit einem silbernen Löffel sorgfältig auf ein Sieb heraus, kocht den zurückgebliebenen, sowie noch ablaufenden Saft der Aprikosen recht dick ein, legt die Aprikosen in einen steinernen Hafen oder Glas, gießt den Saft heiß daran, läßt sie zwei Tage stehen, bestreut sie oben mit feinem Zucker, legt ein in Spiritus getauchtes Papier darauf, bindet sie gut zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

818. Pfirsiche.

Ein Pfund nicht zu reife Pfirsiche werden abgeschält, halbirt und ausgesteint, in einen Hafen oder Schüssel gelegt, drei Viertelpfund dick geläuterter Zucker darüber gegossen, über Nacht an einen kühlen Ort gestellt, den andern Tag in einer messingenen Pfanne nur einmal aufgekocht, die Pfirsiche mit einem silbernen Löffel herausgehoben, der Saft dick eingekocht, heiß daran gegossen und im Uebrigen verfahren wie bei den Aprikosen Nr. 817.

NB. Alle feinen Obstgattungen darf man mit dem Zucker nur sehr wenig kochen, da sie sonst an Ansehen verlieren.

819. Reine-Clauden.

Nicht zu reife Reine-Clauden werden von den Stielen befreit, und jede mit einer Gabel bis auf den

Kern gestupft. Dann legt man sie in kaltes Wasser, setzt sie zum Feuer und läßt sie so lange auf der Hitze stehen, bis das Wasser heiß geworden, nimmt sie dann vom Feuer und läßt sie über Nacht in diesem Wasser stehen. Am andern Tage läutert man auf ein Pfund Reine-Clauden drei Viertelpfund Zucker mit etwas Wasser, bis derselbe schäumt, trocknet die Reine-Clauden mit einem Tuche gut ab, legt sie in einen neuen steinernen Hafen, gießt den Zucker darüber, läßt sie wieder eine Nacht darin stehen, kocht sie den andern Tag nur einmal auf hebt sie mit einem silbernen Löffel behutsam in ein Glas, kocht den Saft dick ein, und gießt ihn lauwarm darüber. Das Glas muß ebenfalls gut verschlossen sein.

820. Stachelbeeren.

Ein Pfund halbreife große Stachelbeeren werden von Butzen und Stielen befreit, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und so lange auf der Hitze gelassen, bis das Wasser heiß geworden ist; dann setzt man sie vom Feuer und läßt sie über Nacht in dem Wasser stehen. Am andern Tage werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen, abgetrocknet und in eine Schüssel gelegt. Drei Viertelpfund Zucker läutert man, gießt denselben über die Stachelbeeren und läßt sie wieder über Nacht stehen. Den dritten Tag kocht man sie in dem Zucker einmal auf, faßt die Stachelbeeren mit einem silbernen Löffel in ein Glas heraus, kocht den Saft noch dick ein und gießt ihn lauwarm darüber, worauf man sie zwei Tage stehen läßt. Dann streut man feinen Zucker darauf, legt ein in Spiritus getränktes Papier darüber, bindet sie gut zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

821. Mirabellen.

Man läutert drei Viertelpfund Zucker, kocht ein Pfund, nicht zu reife, Mirabellen einigemale darin auf,

schäumt sie gut ab, nimmt die Mirabellen mit einem silbernen Löffel heraus, legt sie in eine Schüssel, läßt den Saft gut einkochen, und gießt ihn über die Mirabellen. Lauwarm werden sie in ein Glas gefüllt, nach zwei Tagen mit feinem Zucker bestreut, ein in Spiritus getränktes Papier darauf gegeben, gut zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

822. Quitten.

Reife schöne Quitten werden abgeschält, in vier bis sechs gleichmäßige Schnitze getheilt, vom Kernhaus befreit, sogleich in frisches Wasser gelegt, damit sie nicht gelb werden, dann in kochendes Wasser geworfen, und ein paarmal darin aufgekocht, alsdann in einen Durchschlag zum Ablaufen gegossen. Auf ein Pfund Quitten nimmt man ein Pfund Zucker, läutert diesen mit etwas Wasser, worin die Quitten gekocht wurden, bis er spinnt, dann legt man die Quitten hinein und läßt sie kochen, bis sie ziemlich weich, jedoch nicht aufgesprungen sind, bringt sie dann mit einem silbernen Löffel in eine Schüssel, läßt den Saft noch ganz dick einkochen, gießt denselben über die Quitten und füllt sie lauwarm in ein Glas, worin man sie einen Tag stehen läßt. Ein in Spiritus getränktes Papier wird auf die Quitten gelegt, das Glas gut zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

823. Welsche Nüsse.

Ende Juni nimmt man welsche ausgewachsene Nüsse, die noch keine harte Schale haben, durchsticht sie öfter mit einer langen Nadel oder Gabel und legt sie neun Tage in frisches Wasser, welches man täglich erneuern muß. Alsdann blanschirt man sie in kochendem Wasser und gibt sie in einen Seiher zum Ablaufen. — Man rechnet auf ein Pfund Nüsse ein Pfund Zucker, läßt den Zucker mit etwas Wasser kochen, bis er spinnt, kocht

die Nüsse dann so lange darin, bis sie schwarz und weich sind. Dann legt man sie mit einem silbernen Löffel in ein Glas oder steinernen Hafen, kocht den Zucker noch recht dick ein, gießt ihn lauwarm über die Nüsse, bindet diese nach dem Erkalten zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

824. Schwarzbeeren.

Man läutert ein halbes Pfund Zucker mit einem halben Quart guten Weinessig, gibt ein Pfund schöne reife Schwarzbeeren hinein und läßt sie unter fleißigem Umrühren eine Stunde kochen; gießt sie dann sogleich in einen steinernen Hafen, legt nach dem Erkalten ein in Spiritus getauchtes Papier darauf, bindet sie zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

825. Preißelbeeren.

Vier Maß große, dunkelrothe Preißelbeeren werden rein ausgesucht, gewaschen und mit einem Viertelpfund Zucker gut gekocht, hie und da umgerührt und gut abgeschäumt, dann in einen steinernen Hafen gefüllt und nach vollständigem Abkühlen zugebunden. Vor dem Gebrauch vermengt man sie mit gestoßenem Zucker nach Belieben.

826. Ueberzuckerte Orangenschalen.

Die Orangenschalen werden zweimal vierundzwanzig Stunden in frisches Wasser gelegt. Das Wasser täglich gewechselt. Alsdann läßt man anderes Wasser kochend werden, gibt die Orangenschalen hinein und kocht sie darin weich, jedoch nicht zu weich, da sie sonst ihr schönes Ansehen verlieren. Hierauf gießt man sie in einen Seiher oder Durchschlag und läßt sie erkalten, worauf man jede Schale mit einem Tuche abtrocknet. So schwer die Schalen wiegen, so viel wird Zucker genommen, der=

selbe mit etwas Wasser geläutert, dann werden die Schalen hineingelegt und eine Viertelstunde darin gekocht. Hierauf legt man die Schalen mit einem silbernen Löffel auf eine Platte heraus, stellt sie über Nacht an einen kühlen Ort, damit der Zucker trocknet. Am andern Tage gibt man sie in ein Glas, stopfelt dasselbe gut zu und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf.

Marmeladen und Gelées.

827. Aepfelmarmelade zum Aufbewahren.

Man schäle große süße Aepfel, theile sie in zwei Theile und lasse sie in einem irdenen Gefäß mit etwas Wasser ganz weich dünsten, worauf man sie über Nacht an einem kühlen Orte stehen läßt. Am andern Tage läutert man Zucker mit Wasser, bis er spinnt, und schäumt ihn gut ab. Die Aepfel werden durch ein Sieb passirt. Das Mark wird alsdann in den Zucker gerührt, man rechnet auf drei Pfund Mark anderthalb Pfund Zucker und läßt es unter fleißigem Umrühren drei Viertelstunden kochen. Dann füllt man die Masse in einen steinernen Hafen, wenn sie erkaltet ist, legt man ein in Spiritus getränktes Papier darauf, bindet sie gut zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Man verwendet diese Marmelade zu Kuchen und vermischt sie auch mit Aprikosenmarmelade.

828. Quittenmarmelade.

Reife Quitten, (Birnen und Aepfel durcheinander) werden rein gewaschen, in kochendem Wasser weich gesotten, dann aus dem Wasser gelegt und nach dem Erkalten mit einem scharfen Messer abgeschält, auf dem

Reibeisen gerieben und durch ein Sieb passirt. Die Schalen der Quitten werden in Wasser gekocht und dieses Wasser zum Zuckerläutern verwendet, was ihm eine schöne röthliche Farbe gibt. Auf ein Pfund Mark rechnet man ein Pfund Zucker. Ist der Zucker mit einem Quart Quittenwasser gut geläutert, rührt man das Mark hinein und läßt es kochen, bis es eine schöne rothe Farbe hat; es muß dabei fleißig umgerührt werden, da es sehr leicht anbrennt. Ist es sehr dick eingekocht, taucht man beliebige größere und kleinere Blech= oder Kupferformen in frisches Wasser, gießt die Marmelade hinein, läßt sie erkalten und stürzt sie auf weißes Papier oder Porzellanplatten. Die Marmelade wird an einem kühlen Orte aufbewahrt.

829. Hagebuttenmarmelade.

Nachdem die Hagebutten ausgekernt und recht rein gewaschen sind, läßt man sie einige Tage im Keller stehen, damit sie weich werden; dann schüttet man ein wenig Wasser daran und läßt sie kochen, indem man sie fleißig umrührt, sind sie ganz weich, passirt man sie durch ein Sieb. Auf ein Pfund Mark rechnet man drei Viertelpfund gestoßenen Zucker. Zucker und Mark läßt man unter fleißigem Umrühren dick einkochen, dann füllt man sie in einen steinernen Hafen, legt nach dem Erkalten ein in Spiritus getränktes Papier darauf, bindet den Topf mit Papier oder Blase zu und stellt ihn an einen kühlen Ort.

830. Hagebuttenmarmelade auf andere Art.

Ein Pfund ganz fein gestoßener Zucker wird mit einem Pfund passirten Hagebuttenmark eine Stunde in einer Schüssel gerührt, dann in ein Glas gefüllt, mit einem, in Spiritus getränkten, Papiere bedeckt, zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

831. Erdbeermarmelade.

Schöne reife Walderdbeeren werden durch ein Sieb passirt, alsdann mit Zucker in eine messingene Pfanne gegeben, gut verrührt und so lange gekocht, bis es dick ist. (Auf ein Pfund Mark rechnet man ein Pfund fein gestoßenen Zucker.) Dann füllt man es in ein Glas oder einen steinernen Hafen, streut nach dem Erkalten Zucker darauf, belegt es mit einem in Spiritus getränkten Papiere und bewahrt es gut zugebunden an einem kühlen Orte auf.

832. Aprikosenmarmelade.

Ganz reife, weiche Aprikosen werden mit einem scharfen Messer abgeschält, von den Steinen befreit, mit gestoßenem Zucker in einer Schüssel gut abgerührt. (Auf ein Pfund Aprikosen rechnet man ein Pfund Zucker). Alsdann gibt man sie in eine messingene Pfanne, läßt sie drei Viertelstunden tüchtig kochen und rührt sie während des Kochens fleißig um, damit das Anlegen verhindert wird. Sollte sich die Marmelade nur ein wenig an dem Boden angelegt haben, so muß dieselbe sogleich in eine andere Pfanne gefüllt werden, da sich sonst kleine schwarze Fasern darin zeigen würden und die Marmelade ihre schöne Farbe verlieren würde. Diese Masse füllt man noch warm in ein Glas oder in einen steinernen Hafen, läßt sie erkalten, belegt sie alsdann mit einem in Spiritus getränkten Papiere und stellt sie gut zugebunden an einen kühlen Ort. — Diese Marmelade läßt sich am besten zur Sauce verwenden und zwei bis drei Jahre aufbewahren.

833. Zwetschgenmarmelade.

Reife schöne Zwetschgen werden ausgesteint, mit einem Stück Zucker ganz weich gekocht, (auf ein Pfund

Zwetschgen rechnet man ein halb Pfund Zucker) durch einen Seiher passirt und dann noch recht dick eingekocht. Hierauf wird die Marmelade kalt in einen steinernen Hafen gefüllt, ein mit Spiritus getränktes Papier darauf gelegt, gut zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

834. Zwetschgenmarmelade auf andere Art.

Die Zwetschgen werden in kochendes Wasser gelegt, alsdann abgeschält, vom Kern befreit, mit einem Stück Zucker dick eingekocht und dabei fleißig umgerührt. Alsdann lauwarm in einen steinernen Hafen gefüllt, dann ebenso verfahren wie vorstehend.

835. Zwetschgenmarmelade auf dritte Art.

Reife große Zwetschgen werden ausgesteint, in einem irdenen Tiegel unter fleißigem Umrühren dick eingekocht. Sie müssen ein ganz dickes, schwarzes Mus bilden, was erst nach zwei- bis dreitagelangem Kochen erzielt wird. (Es ist hier angenommen, daß die Marmelade nur dann gekocht wird, wenn ohnehin Feuer in der Küche unterhalten wird, nämlich des Morgens und des Abends je zwei Stunden.) Alsdann füllt man sie in einen steinernen Topf, legt ein in Spiritus getränktes Papier darauf und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Bei Gebrauch nimmt man einige Löffel von diesem Mus heraus, gibt einen Löffel Wasser daran und einige Stückchen Zucker, kocht dieses einigemale auf, verrührt einen Löffel Mehl mit etwas Wasser, gibt dieses Teiglein an das Mus und kocht es noch ein wenig, und die Marmelade ist fertig.

836. Quittengelée.

Zwölf reife schöne Quittenäpfel und eben so viele Quittenbirnen werden rein gewaschen, in vier Theile

geschnitten, vom Kernhaus befreit, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, weich gekocht und über Nacht im Wasser stehen gelassen. Am andern Tage nimmt man die schönsten Schnitze heraus, schält sie fein ab und legt sie eigens. Die Uebrigen preßt man mit dem Wasser durch ein Tuch. Dieses ist der Saft, woraus das Gelée bereitet wird. — Die Kerne werden eigens in Wasser gekocht, welches gleichfalls über Nacht stehen bleibt; dieses Wasser gehört zum Läutern des Zuckers. (Auf ein Pfund Zucker rechnet man eine halbe Maß Saft.) Ein Pfund Zucker wird mit einem Quart von diesem Wasser geläutert. Alsdann wird eine halbe Maß von dem Saft daran gegossen und eine Viertelstunde gekocht. Hierauf gibt man die zurückgelegten Schnitze hinein, nach einer Viertelstunde nimmt man sie mit einem silbernen Löffel heraus, gibt in den Saft eine Handvoll fein gestoßenen Zucker und kocht ihn wieder eine Viertelstunde, gibt die Schnitze abermals hinein und läßt sie wieder eine Viertelstunde kochen. Dieses Verfahren wiederholt man zum dritten Male. Dann nimmt man sie heraus und läßt den Saft so lange kochen, bis er eine schöne rothe Farbe bekommt und so dick ist, daß wenn man einen Tropfen auf einen Teller fallen läßt, derselbe sogleich besteht. Gießt ihn dann durch ein Sieb in eine weiße Schüssel und füllt ihn noch warm mit einem silbernen Löffel in kleine Geléegläser, welche man unzugebunden acht Tage an einem kühlen Orte stehen läßt. Nach dieser Zeit legt man auf jedes Geléeglas ein mit Spiritus getränktes Papier und bindet sie mit einem Papier oder Blase zu. — Die Quittenschnitze werden nur deshalb mitgekocht, damit das Gelée eine schöne rothe Farbe bekommt. Die Schnitze werden in ein Glas gefüllt, einige Löffel Gelée darüber gegeben, nach zwei Tagen mit in Spiritus getränktem Papiere bedeckt, zugebunden und an einem kühlen Orte aufbe-

wahrt. — Man kann diese Schnitze zwei bis drei Jahre aufheben und verwendet sie meistens zur Verzierung der Torten.

837. Himbeergelée.

Reife große Himbeeren preßt man durch ein Tuch, läßt den Saft zwei bis drei Tage im Keller stehen, und gießt ihn dann mit Zurücklassung des Satzes herunter. Auf ein Pfund Saft rechnet man ein Pfund Zucker, welchen man mit einem halben Quart Wasser ganz dick läutert, den Saft hineingibt, denselben fleißig abschäumt und so lange kocht, bis er ganz dick ist und Perlen macht. Dann füllt man es in kleine Geléegläser, welche man acht Tage an einem kühlen Orte offen stehen läßt, legt alsdann ein in Spiritus getränktes Papier darauf, bindet es gut zu und bewahrt es an einem kühlen Orte auf.

838. Johannisbeergelée.

Ein Pfund fein gestoßener Zucker und ein Pfund rothe Johannisbeeren werden in einer messingenen Pfanne sieben Minuten anhaltend gekocht, hiebei fleißig abgeschäumt und umgerührt. Dann läßt man diesen Saft durch ein Sieb in eine Schüssel laufen, füllt ihn noch warm in Gläser, bindet diese nach gänzlichem Erkalten mit Pergamentpapier oder einer Blase gut zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

839. Weichselsaft.

Reife große Weichseln werden von den Stielen befreit, in einer Schüssel zerdrückt, eine Nacht an einen kühlen Ort gestellt und am andern Tage durch ein Tuch gut ausgepreßt. Man rechnet auf eine Maß Saft ein Pfund Zucker, letzterer wird geläutert, alsdann der Saft hineingerührt, darin unter fleißigem Abschäumen und Umrühren acht Minuten gekocht. — Hernach gießt man den

Saft durch ein Sieb in eine Schüssel, füllt ihn lauwarm in kleine Fläschchen und stopselt ihn nach dem Erkalten gut zu. Er wird an einem kühlen Orte aufbewahrt. — Sollte sich später auf dem Safte Schimmel zeigen, so hebt man denselben rein herunter und läßt den Saft neuerdings noch ein paarmal aufkochen, wornach er sich mehrere Jahre hält.

839 a. Weichselsaft auf einfache Art.

Ein Pfund reife Weichsel werden mit einem Pfund fein gestoßenem Zucker drei Viertelstunden gekocht. Dann durch ein Sieb gegossen und dieser Saft lauwarm in kleine Fläschchen gefüllt, die man nach Erkalten gut zustopselt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

840. Himbeersaft.

Reife, rothe Himbeeren gibt man in eine Schüssel und stellt sie eine Nacht in den Keller, damit sie recht saftig werden. Am andern Tage gibt man sie in ein Tuch und preßt sie aus. Diesen Saft stellt man abermals zwei bis drei Tage in den Keller, damit der Saft sich klärt. Ein Pfund Zucker läutert man mit einem Quart Wasser, gießt alsdann ein Pfund Saft dazu, den Bodensatz läßt man zurück, kocht ihn recht gut, indem man ihn hie und da umrührt und fleißig abschäumt. Bei den Säften muß man gerade die richtige Dicke errathen; ist der Saft zu dünn eingekocht, hält er sich oft nicht. Ist er zu dick, ist er dem Gelée ähnlich. Der Himbeersaft wird dann in eine Porzellanschüssel gegossen, lauwarm in kleine Fläschchen gefüllt, ist er kalt, werden neue Stöpsel darauf gegeben und besonders mit Papier überbunden. Will man den Saft verwenden, so ist es empfehlenswerth, sogleich das ganze Fläschchen zu verbrauchen oder wenigstens nach einigen Tagen, da, wenn man einmal etwas von dem Safte herausgegossen hat, sich derselbe nicht mehr so gut hält.

In Dunst gekochte Früchte.

841. Zwetschgen in Dunst.

Reife große Zwetschgen werden in Dunstgläser gefüllt, oben ein Eßlöffel fein gestoßener Zucker darauf gegeben und mit einer Blase fest zugebunden. Hierauf bedeckt man den Boden eines eisernen Kessels mit Heu, stellt die Gläser neben einander hinein, doch so, daß sie sich nicht berühren, was man dadurch verhindert, daß man Heu dazwischen gibt, dann gießt man so viel kaltes Wasser daran, daß es den Hals der Gläser erreicht. Der Kessel wird sodann zum Feuer gesetzt und die Zwetschgen zwanzig Minuten gekocht, bis hie und da eine aufspringt, worauf man sie vom Feuer nimmt, mit einem Tuche zudeckt und in dem Heu und Wasser eine Nacht stehen läßt. — Am andern Tage nimmt man die Gläser heraus, trocknet dieselben mit einem Tuche recht gut ab und bewahrt sie an einem kühlen trockenen Orte auf.

842. Weichseln in Dunst,
843. Schwarzbeeren in Dunst,
844. Mirabellen in Dunst,
845. Kirschen in Dunst

werden auf gleiche Weise bereitet, die Kirschen müssen bis zur Hälfte des Glases Saft gezogen haben.

846. Aprikosen in Dunst.

Nicht zu reife Aprikosen werden abgeschält, halbirt, der Stein herausgenommen, in Dunstgläser eingefüllt. — Dann läutert man Zucker sehr dick und gießt ihn, wenn er lauwarm geworden, über die Aprikosen, bindet sie mit einer Blase gut zu und kocht sie zehn Minuten in Dunst.

In Essig eingemachte Früchte.

---

847. Preißelbeeren in Essig.

Essig, Zucker nach Belieben, eine ganze Zimmtrinde, einige Nelken läßt man gut zusammen kochen. Ist diese Flüssigkeit kalt, gießt man sie über die Preißelbeeren, läßt sie einige Wochen an der Sonne stehen, gießt den Essig herunter, kocht ihn abermals gut und gießt ihn kalt wieder über die Preißelbeeren, bindet dieselben zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

848. Kirschen in Essig und Wein.

Zwei und ein halbes Pfund Zucker wird mit einem Quart weißen Wein und einem Quart Essig geläutert. Drei Pfund ausgesteinte schwarze Herzkirschen legt man in einen Hafen mit einem Stückchen ganzen Zimmt und sechs Nelken. Wenn der Zucker erkaltet ist, schüttet man ihn über die Kirschen und stellt diese über Nacht an einen kühlen Ort. Am andern Tage gießt man den Saft ab, kocht ihn unter fleißigem Abschäumen wieder und gießt ihn kochend über die Kirschen, welche man unzugebunden über Nacht stehen läßt. — Am dritten Tage kocht man Zucker und Kirschen drei Minuten lang auf, gibt die Kirschen mit einem Schaumlöffel in einen steinernen Hafen, kocht den Saft nochmals gut auf und gießt ihn lauwarm über die Kirschen, läßt dieselben zwei Tage stehen, bindet sie mit einer Blase zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

849. Weichseln oder Kirschen in Essig.

Guter Weinessig mit soviel Zucker bis er sehr süß ist, einer kleinen Zimmtrinde und einigen Nelken wird gut gekocht, wonach man den Essig auskühlen läßt.

Von großen schönen Weichseln werden mit der Scheere die Stiele halb abgeschnitten, die Weichseln in ein Glas gelegt und der Essig kalt darüber gegossen, so daß derselbe die Weichseln vollständig bedeckt. Anstatt der Weichsel können auch große Kirschen genommen werden. Das Glas wird zugebunden und zwei bis drei Wochen zum Destilliren an die Sonne gestellt, dann an einem kühlen Orte aufbewahrt.

NB. Will man das Destilliren vermeiden, so kocht man den Essig noch einmal auf, läßt ihn erkalten und gibt ihn zum zweiten Male darüber.

850. Schwarzbeeren in Essig.

werden ebenso behandelt wie Weichseln Nr. 849.

851. Zwetschgen in Essig.

Reife große Zwetschgen werden mit den Stielen gepflückt, jede mit einer Nadel einigemale gestupft und sorgfältig in einen steinernen Topf gelegt. Dann eine gleiche Mischung von Essig und Wein, mit viel Zucker versüßt und mit einigen Nelken und einer Zimmtrinde gekocht. — Die Mischung wird kalt über die Zwetschgen gegossen und muß einen Finger hoch darüber gehen, nach einigen Tagen wieder abgegossen, aufgekocht und wenn erkaltet wieder darüber gegossen. Der Topf wird hierauf zugebunden und an einen kühlen Ort gestellt.

852. Zuckergurken.

Mittelgroße Gurken werden abgeschält, der Länge nach halbirt, die Kerne mit einem kleinen silbernen Löffel ausgeschabt, dann jede Hälfte noch einmal durchschnitten, in eine Schüssel gethan und, etwas eingesalzen, eine Nacht stehen gelassen. Am andern Tage trocknet man die Gurken mit einem Tuche gut ab und legt sie in ein Glas. Hierauf wird eine Maß Essig mit einem halben Pfund Zucker, vier bis sechs Nelken und einer Zimmt-

rinde kochend gemacht, lauwarm über die Gurken gegossen, welche nach dem Erkalten zugebunden an einem kühlen Orte aufbewahrt werden.

853. Senfgurken.

Die abgeschälten Gurken werden der Länge nach halbirt, von den Kernen befreit, in vier gleiche Theile geschnitten, eingesalzen und über Nacht in den Keller gestellt. Am andern Tage werden sie mit einem Tuche gut abgetrocknet und in einen steinernen Topf gelegt. Dann kocht man in gutem Weinessig einige Pfefferkörner, Gurkenkraut oder Basilicum, eine Schale spanischen Pfeffer, sowie um drei Kreuzer Senfmehl, welches man in ein leinenes Säckchen bindet. Dieses Alles gießt man über die Gurken und wirft auch einige ganze Senfkörner hinein. Sind die Gurken kalt, bindet man sie zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

854. Senfgurken auf andere Art.

Mittelgroße Gurken werden abgeschält, halbirt, mit einem kleinen silbernen Löffel die Kerne rein ausgeschabt, in eine Schüssel gegeben, gut eingesalzen, und über Nacht in den Keller gestellt. Am andern Tage werden die Gurken mit einem Tuche abgetrocknet, dann in einen steinernen Hafen gelegt und zwar so, daß immer zwischen eine Lage Gurken eine Anzahl Senfkörner gestreut werden. Auch wird eine halbe Stange Meerrettig, in kleine dünne Scheibchen zerschnitten, dazwischen gelegt und so fortgefahren, bis der Hafen fast voll ist. Alsdann wird so viel Weinessig, bis die Gurken damit gut bedeckt sind, kochend gemacht, heiß darüber gegossen und eine Schale spanischer Pfeffer darauf gelegt. Wenn der Essig kalt geworden ist, wird das Gefäß gut zugebunden und an einen kühlen Ort zum Aufbewahren gestellt.

855. Kleine Essiggurken.

Kleine Gurken werden oben und unten zugeputzt, rein gewaschen und mit einem Tuche abgerieben. Auf den Boden eines steinernen Topfes oder, wenn man eine größere Quantität einzumachen hat, eines kleinen schon gebrauchten Weinfäßchens, werden reine Weintraubenblätter gelegt, hierauf eine Lage Gurken, dann ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Gurkenkraut, Nelken, einige kleine Schnitzchen abgeschälter Meerrettig und Estragonkraut. So fährt man fort, bis es voll ist, gießt dann gewöhnlichen, ungekochten Essig daran, legt einen kleinen Deckel von Holz darauf, den man mit einem kleinen Stein beschwert. Nach vier Tagen wird der Essig heruntergegossen. — Auf zweihundert Stück nimmt man eine kleine Handvoll Salz, sehr guten Weinessig, einige Schalen spanischen Pfeffer, kocht ihn und gießt ihn über die Gurken. Sind dieselben erkaltet, deckt man sie mit Traubenlaub und einem Tuche zu, deckt einen Deckel von Holz darauf, beschwert sie mit einem nicht zu schweren Stein und stellt sie an einen kühlen Ort. — Nach vierzehn Tagen sind sie zum Gebrauche gut. Man nimmt sie jedesmal mit einem silbernen Löffel heraus.

856. Kleine Essiggurken auf andere Art.

Kleine Gurken werden oben und unten ein wenig abgeschnitten, rein gewaschen, mit einem Tuche abgerieben, in eine Schüssel gethan, eingesalzen und eine Nacht in den Keller gestellt. Am andern Tag trocknet man sie wieder gut ab und legt sie in einen steinernen Hafen. Nun kocht man gewöhnlichen Essig mit einigen Pfefferkörnern, ein paar Nelken, etwas Salz und gießt diesen Essig über die Gurken, welche nach dem Erkalten gut zugebunden und an einen kühlen Ort gestellt werden. Am achten Tage gießt man den Essig von den Gurken,

macht sehr guten Weinessig mit Salz, Nelken, Lorbeerblatt, einer Schale spanischen Pfeffer und Pfefferkörnern kochend, und gießt ihn nach dem Erkalten an die Gurken, nebst etwas Gurkenkraut. Die Gurken bindet man gut zu und stellt sie an einen kühlen Ort. — Auf fünfhundert Gurken rechnet man zwei Maß Weinessig.

857. Eingeschnitzte Gurken.

Mittelgroße Gurken werden abgeschält und feinblätterig geschnitten oder gehobelt, in eine Schüssel gethan, gut eingesalzen und über Nacht in den Keller gestellt. Am andern Tage gibt man sie in ein Tuch, und preßt sie gut aus, damit das Salzwasser wegkommt. Dann werden sie in einen steinernen Topf gethan. Hierauf Essig, etwas Salz, Pfefferkörner, einige Nelken und zwei Schalen vom spanischen Pfeffer gekocht und an die Gurken gegossen. Sind diese erkaltet, so gießt man Salatöl, ohngefähr ein Fingerglied hoch, darüber und stellt sie an einen kühlen Ort. Vor dem Gebrauch hebt man mit einem silbernen Löffel das Oel zurück, faßt Gurken heraus, macht sie mit Essig, frischem Oel, Pfeffer und etwas Salz gut durcheinander und gibt sie zum Rindfleisch. Vom alten Oel darf nichts dazu kommen, da dasselbe gern ranzig wird und nur zum Zwecke des leichtern Aufbewahrens an die Gurken kommt.

858. Bohnen in Essig.

Den Bohnen wird an beiden Seiten der Faden abgezogen, dieselben in viereckige Stückchen geschnitten, in einen steinernen Hafen gelegt, gut eingesalzen, Estragon- und Gurkenkraut dazu gegeben. Dann macht man guten Weinessig mit Pfefferkörnern und Nelken kochend, und gießt ihn an die Bohnen, welche man kalt werden läßt und gut zugebunden an einen kühlen Ort stellt. — Vor

dem Gebrauch hebt man sie mit einem silbernen Löffel heraus, siedet sie in kochendem Salzwasser weich, gibt sie in einen Durchschlag, übergießt sie mit kaltem Wasser, und fügt ihnen nach dem Erkalten geschnittene Zwiebeln, Essig, Oel, Salz und Pfeffer bei, worauf man sie gut durcheinander mischt.

859. Eingesalzene Bohnen.

Die Bohnen werden von den Fäden befreit, gewaschen, länglich fein geschnitten, dann in ein Fäßchen oder Hafen, dessen Boden mit Weintraubenlaub belegt ist, gethan und zwar in der Weise, daß eine Lage Bohnen, dann Salz und ein wenig Bohnenkraut folgt; hierauf werden sie mit einem hölzernen Stämpfel fest eingedrückt, bis sie Saft ziehen, dann kommt wieder eine Lage Bohnen, Salz und Bohnenkraut und wird wieder fest eingedrückt. Ist das Gefäß fast voll, legt man Weintraubenlaub, ein Tuch und einen hölzernen Deckel mit einem Stein beschwert darauf. Nach vierzehn Tagen schöpft man die Beize ab, wäscht das Tuch rein aus, auch das Brettchen reinigt man, nimmt nach Bedarf Bohnen heraus, gießt alsdann eine Maß Salzwasser daran, deckt das Tuch und das Brettchen darauf, und beschwert es wieder mit dem Stein. Die herausgenommenen Bohnen wässert man über Nacht ein, gießt das Wasser herunter, macht anderes Wasser mit Salz kochend und siedet die Bohnen darin weich, alsdann gießt man sie zum Ablaufen in einen Durchschlag. — Dann gibt man ein Stück Butter in einen Tiegel, dünstet die Bohnen mit etwas Pfeffer und einem Löffel voll Braten- und Fleischbrühe darin weich, staubt dann einen Eßlöffel Mehl daran, und läßt sie noch etwas kochen. Vor dem Anrichten rührt man ein wenig fein gewiegtes Petersilienkraut daran.

860. Schwämme (Pilzlinge) in Essig.

Essig, Salz, einige Nelken und Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt läßt man kochend werden. Währenddem putzt und wäscht man ganz kleine Schwämme in der Größe eines Fingerhutes rein, kocht dieselben in dem Essig zehn Minuten lang, hebt sie dann mit einem silbernen Löffel in ein hohes Einsudglas, läßt den Essig noch eine halbe Stunde kochen, läßt ihn kalt werden und gießt ihn dann über die Schwämme. Der Essig muß die Schwämme bedecken. Nach einigen Stunden wird das Glas mit einer Blase zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

861. Sauerkraut einzumachen.

Von festen Krautköpfen werden die äußeren Blätter abgelöst, mit einem Krautbohrer oder Messer der Stengel ausgestochen, dann nudelartig eingehobelt. Auf hundert Krautköpfe rechnet man anderthalb Pfund Salz. Zum Einmachen eignet sich am besten ein schon gebrauchtes Weinfäßchen, welches gut ausgebrüht und ausgewaschen wird. Auf den Boden desselben legt man reine Krautblätter, dann vier Finger hoch Kraut und Salz und stößt es mit einem hölzernen Stößel recht fest ein, bis es Wasser zieht, dann kommt wieder Salz und Kraut, welches ebenfalls eingestoßen wird, und so fährt man fort, bis Salz und Kraut zu Ende sind. Zur Erzielung einer schönen gelben Farbe kann man auch hie und da einige Erbsen darunter legen. Oben auf das Kraut legt man Krautblätter, ein weißes in Salzwasser ausgewaschenes Tuch, ein rundes Brett und einen schweren Stein. Sollte sich des andern Tages oben auf dem Kraut kein Wasser zeigen, so gießt man ungefähr eine Maß Wasser mit etwas Salz daran. — Man läßt das Kraut vierzehn Tage bis drei Wochen im Keller stehen, bis sich oben

auf dem Wasser ein Häutchen bildet, dann schöpft man das Wasser, bevor man den Stein herunterhebt, ab, wäscht das Tuch mit reinem Wasser gut aus, ebenso das Brettchen. Sollte das Kraut an den Seiten verdorben sein, so putzt man es rein ab und nimmt nach Bedarf Kraut heraus. Beim Zumachen des Fäßchens bleiben dann die alten Krautblätter weg, und legt man statt dessen das rein ausgewaschene Tuch darauf, sowie das Brettchen und beschwert das Kraut mit einem weniger schweren Stein.

Getränke.

862. Kaffee.

Obwohl nichts einfacher und leichter ist als die Bereitung eines guten Kaffee's, so trifft man doch sehr häufig, sowohl in Familien als auch in Wirthshäusern einen nichts weniger als wohlschmeckenden Kaffee. Der Grund liegt allerdings in vielen Fällen in den, aus Ersparungsrücksichten verwendeten Surrogaten; allein sehr oft kommt es auch vor, daß Kaffee von bester Qualität, falsch behandelt, zu einem ganz ungenießbaren Getränke wird. Es wird daher bei der heutigen allgemeinen Verbreitung des Kaffee's hier am Platze sein, etwas eingehender dieses Kapitel zu behandeln. — Der feinste, aber auch theuerste Kaffee ist der Mokka, übrigens wegen seines Feuers vielen Menschen nicht zuträglich. Diesem kommt der Java, der in Farbe und Größe sehr verschieden ist, am nächsten. Die beste Sorte hat braune, große Bohnen, auch die gelbe ist noch gut; geringer sind die grünen Bohnen. Ein sehr guter ist der Surinam, auch der Portorico ist ein sehr angenehmer Kaffee. Ein sehr gangbarer Kaffee ist der Domingo, er ist

weniger kräftig, aber mild und gesund, häufig aber unrein, mit Steinchen vermischt. Bevor man den Kaffee brennt, muß man ihn genau durchsehen und von fauligen Bohnen und sonstigen Unreinigkeiten säubern. Es wird behauptet, daß der Kaffee durch Waschen an Stärke und angenehmem Geschmack gewinnt. Wir möchten das dahin gestellt sein lassen, jedenfalls aber wird er dadurch appetitlicher und außerdem wird der künstlich gefärbte Kaffee dadurch entfärbt. Will man den Kaffee waschen, so muß dieß mit kaltem Wasser geschehen, man reibt ihn schnell zwischen den Händen, schüttet ihn dann auf einen Durchschlag und übergießt ihn mit frischem Wasser. Darauf trocknet man ihn mit einem Tuche ab und läßt ihn an einem warmen Orte trocknen. — Vom Brennen des Kaffee's hängt der Geschmack wesentlich ab, er darf weder zu stark, noch zu schwach gebrannt sein. Beim Brennen bedient man sich einer von Eisenblech verfertigten Kaffeetrommel, es geschieht am besten bei einem nicht gar zu starken, aber doch lebhaften Feuer und zwar so lange, bis der Kaffee eine ganz gleichmäßige kastanienbraune Farbe hat und die Bohnen sich leicht brechen lassen. Zum sogenannten Schwitzen darf der Kaffee aber nicht kommen. Das Schwitzen ist das Hervortreten der öligen Theile; wenn es dazu kommt, so verliert er an Aroma. Sobald der Kaffee hinreichend geröstet ist, schüttet man ihn entweder in ein geschlossenes Gefäß, worin man ihn tüchtig schüttelt, oder auf ein flaches offenes Geschirr. Zum schnellen Erkalten schüttet man ihn ausgebreitet auf ein großes Papier oder in ein großes flaches Geschirr. Damit die feinen Schalen, die sich während dem Brennen ablösen und bei der Bereitung einen unangenehmen Geschmack hervorbringen würden, davon abfliegen, wird der Kaffee noch warm leicht geschwungen und die Schalen abgeblasen. Hat man ihn jedoch in ein tiefes geschlossenes Gefäß gegeben, so genügt das Schütteln. — Zum Auf-

bewahren des Kaffee's verwendet man am besten eine Blechbüchse oder eine Flasche mit weiter Halsöffnung; der Kaffee muß immer fest verschlossen aufbewahrt werden. Auch ist darauf zu achten, daß die Mühle, die man zum Mahlen verwendet, nicht zu grob, aber auch nicht all zu fein mahle. — Als allgemeine Regel zur Bereitung eines guten Kaffee's ist zu beachten, daß derselbe stets frisch gebrannt, frisch gemahlen, und frisch bereitet sein muß. Es ist anzurathen, stets feine, wenn auch theuere Sorten zu kaufen, die geringeren billigeren Sorten sind weniger wohlschmeckend und sind nicht so ausgiebig. Auf vier Tassen Kaffee rechnet man zu einem mittelstarken, guten Familienkaffee zwei Loth Kaffee. Zu einem starken Kaffee, den man gewöhnlich unmittelbar nach dem Mittagessen trinkt, nimmt man ein Loth Kaffee für jede Tasse. Nachdem man den gemahlenen Kaffee in die Maschine gethan hat, drückt man ihn mit dem Stampfer gut nieder, übergießt ihn mit einer Tasse siedendem Wasser und deckt ihn sogleich zu. Ist dies Wasser durchgelaufen, so gießt man das übrige Wasser nach Verhältniß des verbrauchten Kaffee's und der gewünschten Stärke darüber. Nachdem man hierauf den Kaffee noch etwa fünf Minuten ruhig stehen gelassen hat, ist er fertig. — Der Wohlgeschmack des Kaffee's wird durch guten Rahm bedeutend erhöht, derselbe soll, sobald er abgekocht ist, sogleich verwendet werden.

863. Thee.

Eine halbe Maß Wasser läßt man kochend werden, gibt in eine Kanne ein Loth Thee (zur Hälfte Perlthee, zur Hälfte russischen); gießt vorher eine halbe Tasse kochendes Wasser daran, läßt ihn einige Minuten stehen, doch ja nicht auf der Hitze, denn dieß macht den Thee scharf und schlecht, dann übergießt man ihn noch drei- bis viermal mit dem noch übrigen kochenden Wasser, läßt

ihn einige Minuten anziehen und servirt ihn. Dazu gibt man rohen oder abgekochten Rahm, ganz nach Belieben.

864. Reformirter Thee.

Man bereitet den Thee gleich dem vorbeschriebenen. — In einem Topfe werden inzwischen drei bis vier Eidottern mit soviel Zucker, bis es süß genug ist, gut abgerührt, eine Obertasse kochender Rahm und drei Obertassen kochender Thee unter beständigem Rühren daran gegossen, auf der Hitze gut abgestrudelt (abgequirlt), bis sich Schaum gebildet hat, hierauf gießt man ihn in eine Rahmkanne. Man servirt Arak dazu.

865. Kaiserthee.

Zwei Loth weißen Kandiszucker kocht man in drei Obertassen Wasser, verrührt zwei Eidottern mit einem Löffel kalten Wasser in einem tiefen Hafen, gießt das kochende Wasser unter beständigem Rühren daran, strudelt es gut ab und füllt den Thee sogleich in eine Rahmkanne.

866. Milchchaudeau.

Ein Schoppen guter Rahm wird mit einem Stückchen Vanille oder einer Citronenschale mit soviel Zucker, bis es süß genug ist, gekocht, drei Eidottern werden mit einem Löffel Wasser gut verrührt, mit dem kochenden Rahm unter beständigem Rühren angegossen, auf die Hitze gestellt und so lange gerührt, bis es anfängt dick zu werden, hierauf wird er gut abgestrudelt, daß es Schaum gibt, und dann sogleich servirt.

867. Warmes Bier.

Eine halbe Maß Bier, am besten weißes (Weizenbier), wird mit einer Citronenschale und soviel Zucker, bis es süß genug ist, kochend gemacht und fleißig abge=

schäumt. Indessen werden vier Eidottern mit zwei Löffel Milch in einem tiefen Hafen sehr gut verrührt, das kochende Bier daran gegossen und auf der Hitze gut gestrudelt, bis es dick und schaumig geworden ist.

868. Chokolade.

In eine halbe Maß kochenden Rahm läßt man unter beständigem Rühren drei Täfelchen geriebene Chokolade einlaufen, und gut aufkochen. Indessen rührt man drei Eidotter und einen Löffel kalte Milch in einem tiefen Gefäß gut ab, gießt die Chokolade unter beständigem Rühren daran, strudelt sie auf der Hitze ein wenig, bis sie dick wird und schäumt.

869. Chokolade in Wasser gekocht.

Vier Obertassen Wasser läßt man kochend werden und rührt zwei Täfelchen geriebene Chokolade ein, welche man gut aufkochen läßt. Dann gießt man sie in einen tiefen Topf und strudelt sie auf der Hitze so lange, bis sie recht schaumig ist. Man kocht Zucker nach Belieben hinein oder servirt ihn eigens dazu.

870. Kakao.

Man nehme ein Loth Kakaobohnen; nachdem die Schale entfernt ist, röstet man sie braun, dann läßt man sie kalt werden, stößt sie in einem Mörser ganz fein und läßt sie mit drei Obertassen Wasser kochen, wonach man sie durch ein Säckchen gießt und Rahm nebst Zucker dazu gibt.

871. Punsch.

Ein Loth grüner Thee (Perl) wird mit einer Maß Wasser angebrüht und zugedeckt stehen gelassen. In eine Suppenschüssel gibt man ein Pfund weißen Zucker, welchen man an der Schale einer Orange abreibt, gießt

durch ein Tuch den Thee daran, preßt von zwei Citronen und drei Orangen den Saft aus, gibt diesen Saft an den Thee. Zuletzt gibt man eine Flasche weißen Wein, Arak oder Rum nach Belieben hinzu, gießt das Ganze wieder in eine Pfanne zurück und läßt es recht heiß werden, jedoch nicht kochen. Diese Portion gibt zwölf bis fünfzehn Gläser.

872. Punsch auf andere Art.

Man läßt von zwei Citronen und drei Orangen das Mark und die ganz feine Schale der Orangen davon in zwei Maß Wasser kochen, gibt in eine Schüssel anderthalb Pfund Zucker, gießt das Wasser mit den Orangen und Citronen durch ein Tuch daran, wobei man die letzteren gut auspreßt, gießt eine Flasche weißen Wein dazu, sowie Arak und Rum nach Belieben und läßt das Ganze recht heiß werden.

873. Punsch auf dritte Art.

Drei Maß Wasser gießt man kochend an ein halbes Loth grünen Thee und läßt dieß zugedeckt eine Viertelstunde stehen. Von drei Citronen und vier Orangen wird der Saft in eine Suppenschüssel gedrückt und ein Pfund Zucker, welchen man an der Schale von einer Orange abgerieben hat, hinzu gegeben. Dann gießt man das Theewasser daran, gibt noch ein Pfund Zucker nach, nebst einer Flasche Rum und läßt Alles zusammen recht heiß werden. Sollte der Punsch nicht stark genug sein, gibt man Rum nach.

874. Rothweinpunsch.

Ein Loth Perlthee wird in einen Topf gegeben und mit zwei Maß kochendem Wasser angebrüht, zugedeckt und eine Viertelstunde stehen gelassen. Eine Flasche weißer Wein wird mit einem halben Pfund braunen

Kandiszucker und einer Stange Vanille gekocht. Ein halbes Pfund Zucker reibt man an der Schale von zwei Orangen ab. Gibt denselben in eine Suppenschüssel (von Porzellan), preßt vier Orangen und zwei Citronen (halbirt) durch ein Tuch und gibt diesen Saft an den Zucker. Hierauf gießt man den Thee durch ein Tuch und dann den gekochten Wein daran. Zuletzt gibt man eine halbe Flasche Rothwein, eine halbe Flasche Rum daran und verrührt Alles gut. Damit der Punsch recht heiß bleibt, stellt man die Schüssel in kochendes Wasser.

875. Eierpunsch.

Drei Loth Zucker, ein Schoppen Wasser, zwei Löffel Arak und der Saft einer halben Citrone wird kochend gemacht, dann drei Eidottern mit einem Löffel Wasser glatt verrührt und unter beständigem Rühren das Wasser daran gegossen, gut abgestrudelt und in Punschgläser gefüllt.

876. Grog.

In ein Glas heißes Wasser werden vier bis fünf Stückchen Zucker geworfen, drei Löffel voll Cognak, Rum oder Arak daran gegossen und heiß servirt.

877. Glühwein.

Ein Glas Rothwein (Burgunder) wird mit einem Stückchen Zimmt und zwei Nelken, nach Belieben auch mit einer Citronenschale und hinreichend Zucker aufgekocht, durch ein Tuch gegossen und sogleich im Glase servirt.

878. Limonade.

In ein Glas frisches Wasser wird von einer Citrone der Saft gepreßt (Kerne dürfen nicht hinein kommen) und hinreichend Zucker daran gegeben. Man kann sie auch warm serviren.

879. Mandelmilch.

Ein Viertelpfund süße, abgezogene Mandeln werden in einem Mörser mit einem Löffel Wasser fein gestoßen, in eine Schüssel gegeben und mit einer Maß kaltem Wasser gut verrührt, dann durch ein reines Tuch gepreßt und soviel gestoßener Zucker daran gegeben, bis sie süß genug ist. Alsdann in Gläser gefüllt.

880. Cardinal.

Zwei Bouteillen weißer Wein werden in eine Schüssel gegossen, ein Pfund Zucker an zwei Orangen abgerieben, der Saft hievon ausgepreßt, der Zucker in die Schüssel zu dem Wein gegeben, das Ganze eine Stunde auf Eis (oder in kaltes Wasser) gestellt, dann eine Flasche Champagner daran gegossen, in Gläser gefüllt und kalt servirt.

881. Maitrank (Maiwein).

In eine Punschbowle oder Suppenschüssel (von Porzellan) legt man zwei Handvoll frischen Waldmeister (asperula odorata), dann zwei Orangen, welche in dünne Scheiben geschnitten sind, und sehr viel Zucker. Alsdann gießt man zwei bis drei Flaschen weißen (darunter nach Belieben auch etwas rothen) Wein daran. Läßt das Ganze zugedeckt eine halbe Stunde stehen. Schöpft alsdann das Getränk mit einem silbernen Suppen- oder Punschlöffel in Gläser und servirt es sogleich. Man kann das Ganze auch, ehe man es zu Tische gibt, durch ein Tuch gießen.

882. Maitrank auf andere Art.

In eine Punschbowle legt man zwei Handvoll frischen Waldmeister, ein wenig Erdbeerblüthen, junge Schafrippen und Blüthen von schwarzen Johannisbeeren, im Uebrigen wird verfahren wie bei Nr. 881.

883. Nußgeist.

Zwanzig frische Nüsse, welche man Mitte Juli abnimmt, werden in kleine Scheiben zerschnitten, in ein Glas gegeben, eine Maß sehr guten Kornbranntwein darüber gegossen, gut zugebunden und vierzehn Tage an der Sonne destilliren gelassen. Dann gibt man den Kornbranntwein sammt den Nüssen in ein Tuch, preßt sie gut aus, und wirft die Schalen weg. Der Kornbranntwein kommt wieder in das Glas zurück. Drei Viertelpfund Zucker wird in einer halben Maß Wasser gekocht und nach dem Erkalten an den Kornbranntwein gegeben, ferner zehn Nelken, sechs Pimentkerne, von einer ganzen Orange die feine gelbe Schale hinzugefügt. Dann läßt man ihn zehn bis zwölf Tage wieder in der Sonne destilliren, gießt ihn nach Ablauf derselben recht langsam durch ein Tuch, damit er recht rein wird, füllt ihn in Flaschen, stopfelt ihn gut zu und bewahrt ihn auf.

884. Weichsel- oder Schwarzbeeren-Branntwein.

Eine halbe Maß Weichseln oder Schwarzbeeren, von denen man die Stiele entfernt hat, werden in eine Maß Kornbranntwein gelegt, vierzehn Tage in der Sonne destillirt, alsdann durch ein Tuch gepreßt, der Kornbranntwein wieder in das Glas zurückgegeben und im Uebrigen wie mit dem Nußgeist verfahren.

885. Orangenbranntwein.

Anstatt der Weichseln nimmt man die fein abgeschälten oberen gelben Schalen von drei Orangen (auf eine Maß Kornbranntwein), im Uebrigen ist dasselbe Verfahren wie bei Nr. 883.

Bereitung einiger Essige und Senfe.

886. Kräuteressig.

Eine Handvoll Körbelkraut, vier Handvoll Estragon, je eben so viel Pimpernellkraut und Thymian, zwei weiße Zwiebeln, ein Häuptlein Knoblauch, zwei Handvoll Schalotten, eine ganze Muskatnuß, zwölf ganze Nelken, zwölf weiße Pfefferkörner und eine Schale spanischer Pfeffer, sowie sechs Maß sehr guter Weinessig werden in eine große Glasflasche gegeben, gut zugestopfelt und acht Tage in der Sonne stehen gelassen. Dann röstet man drei Eßlöffel Salz hellgelb und gibt es daran, worauf man es sechs Wochen in der Sonne destilliren läßt. Dieser sehr vorzügliche Essig eignet sich besonders zu braunen Saucen, Wildpret 2c. und kann ein ganzes Jahr aufbewahrt werden.

887. Estragonessig.

Man zupft eine Handvoll Estragonblätter ab, gibt sie mit einem Eßlöffel Salz in eine Flasche, und gießt zwei Maß sehr guten Weinessig darauf. Die Flasche wird mit einem Korkstopfel gut verschlossen, mit Papier zugebunden und drei Wochen an die Sonne gestellt. Nach dieser Zeit wird der Essig durch ein leinenes Tuch geseiht, in eine Flasche gefüllt und gut verkorkt aufbewahrt. Dieser Essig ist namentlich gut zu Wildpret, kann aber auch zum Salat verwendet werden.

888. Himbeeressig.

(Ein sehr kühlendes Getränk.)

Man gibt drei Maß sehr reife, rothe Himbeeren in eine Schüssel, gießt daran eine halbe Maß Burgunderessig, läßt sie drei bis vier Tage im Keller stehen,

rührt sie während dieser Zeit hie und da um. Alsdann preßt man das Ganze durch ein Tuch. Auf ein Pfund Saft rechnet man ein Pfund Zucker. Der Zucker wird mit etwas Wasser geläutert, alsdann der Saft dazu gegeben, fleißig abgeschäumt und hie und da mit einem silbernen Löffel umgerührt, nur so lange gekocht, bis er nicht mehr schäumt. Hierauf gießt man ihn in eine Schüssel; ist er kalt, füllt man ihn in Flaschen, stopfelt ihn gut zu und bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf.

889. Süßer Senf.

Vier Loth grünes und vier Loth gelbes Senfmehl gibt man, nebst acht Loth Farinzucker, in eine Schüssel und mischt dieß gut durcheinander. Hierauf wird ein Quart guter Weinessig gekocht und mit dem Senf und Zucker glatt gerührt. Nach dem Erkalten füllt man diesen Senf in eine Flasche oder Senftopf und bewahrt ihn gut verschlossen auf.

890. Senf ohne Zucker.

Eine halbe Maß guter Weinessig wird mit sechs Pfefferkörnern, zwei Nelken, einer Schale vom spanischen Pfeffer und etwas Salz gekocht, ist er erkaltet, werden vier Loth grünes und vier Loth gelbes Senfmehl glatt damit angerührt; hierauf wird er in eine Flasche gefüllt, gut gestopfelt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Nachtrag.

---

891. Hefenteig.

Die dazu verwendete Milch darf nur lauwarm, nie aber heiß oder kalt daran gegeben werden. Der

Teig muß immer zugedeckt in die Nähe des Ofens oder an einen warmen Ort gestellt werden. Die Hefe muß, wenn es frische Bierhefe ist, mit frischem Wasser verrührt werden, und durch ein Haarsieb oder Tuch gegossen werden, damit alles Unreine zurückbleibt. Hat sich die Hefe zu Boden gesetzt, wird das alte Wasser abgegossen und frisches darangegeben. Dieses Verfahren muß zwei- bis dreimal wiederholt werden. Dadurch verliert die Hefe den bittern Geschmack. Trockene Hefe kann man am besten an einem kühlen Orte aufbewahren. Dieselbe muß mit lauwarmer Milch und etwas fein gestoßenem Zucker flüssig gemacht werden.

892. Süßer Rahmschnee.

Vor Allem ist darauf zu achten, daß der Rahm nur einen Tag alt sein darf, er muß süß schmecken und sehr dick abgenommen werden. Ehe man den Rahm schlägt, thut man gut, denselben eine Stunde vorher an einen kühlen Ort oder auf Eis zu stellen; je kälter der Rahm, desto schneller und fester läßt er sich schlagen. Man schlägt ihn am besten an einem kühlen Orte und in einem messingenen Kessel mittelst eines Drahtbesens immer nach einer Seite unausgesetzt, bis er ganz steif geworden ist.

893. Das Schneeschlagen von Eiweiß.

Je frischer die Eier, desto fester läßt sich der Schnee schlagen. Beim Aufschlagen der Eier muß sehr acht gegeben werden, daß nicht das Mindeste von der Dotter unter das Eiweiß kömmt. Man kann den Schnee auf einer flachen Platte mit einer hölzernen Gabel schlagen, auch in einem hohen Hafen oder messingenen Kessel mit einem Schneeschläger von verzinntem Eisendraht. Der Schnee muß so fest sein, daß man ihn mit dem Schneeschläger herausheben kann. Er muß sogleich verwendet werden, da er sonst zerfallen würde.

894. Das Einrühren des Eierschnee's unter die Mehlspeisen.

Bei allen Mehlspeisen und Backwerken, welche mit Eierschnee bereitet werden, ist sehr darauf zu achten, daß er sehr fest geschlagen ist. Derselbe darf ja nicht hineingerührt, sondern muß leicht darunter gehoben (gezogen) werden.

895. Das Reinigen der Rosinen und Weinbeeren.

Dieselben werden sehr gut ausgesucht, da sich oft kleine Steinchen darunter befinden, dann die Stiele davon entfernt. Alsdann in lauwarmem Wasser gewaschen, auf ein reines Tuch gegeben und sehr gut abgetrocknet.

896. Das Abschälen der Mandeln.

Um Mandeln abzuschälen, übergießt man sie mit heißem Wasser und läßt sie zugedeckt kurze Zeit stehen, worauf sich die Haut ganz leicht ablösen läßt. Hierauf werden sie in kaltem Wasser gewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet.

897. Das Feinstoßen der Mandeln.

Um die Mandeln leichter und feiner stoßen zu können, muß in den Mörser ein Ei gegeben werden. Verwendet man die Mandeln zur Mandelmilch, Creme oder Blanc-manger, so müssen dieselben mit etwas kalter Milch gestoßen werden.

898. Krebsbutter.

Zwölf große Krebse werden in kochendem Salzwasser gesotten, bis sie schön roth sind, alsdann reinigt man sie vom Schmutze, legt die Schwänzchen zurück, die Schalen werden in einem Mörser mit einem Viertelpfund Butter fein gestoßen, worauf man sie in einen Tiegel gibt und gut dünsten läßt, dann mit Wasser

auffüllt und noch gut auskocht. Man gießt es dann durch ein Haarsieb (oder festes Tuch, wo man sie dann fest ausdrückt) in frisches Wasser; die Butter wird, wenn sie erkaltet ist, mit einem Löffel sorgfältig abgenommen, an einem kühlen Orte bis zum Gebrauch aufbewahrt.

899. Sardellenbutter.

Zwölf Sardellen werden rein gewaschen, von den Gräten befreit und mit einem Viertelpfund Butter fein gestoßen, das Ganze durch ein feines Sieb passirt und dann nach Belieben verwendet.

900. Pöcklfleisch.

Nachstehendes Recept ist für acht Pfund Fleisch berechnet und kann sowohl für Schweinefleisch als auch für Rindsfleisch verwendet werden. Nimmt man Schweinefleisch, so ist das Rückenstück am geeignetsten, vom Rindfleisch nimmt man am beßten die sogenannte bloße Rippe. Zuerst verreibt man acht Stück Wachholderbeeren und einige Schalotten mit zwei Handvoll Salz recht gut, reibt dann das Fleisch, welches vorher sehr rein gewaschen sein muß, recht gut damit ein. Alsdann legt man es in ein kleines hölzernes Gefäß (Zuber, Schaff). Inzwischen kocht man ein halb Loth Salpeter mit einer Hand voll Salz, zwei Maß Wasser, und gießt es, nachdem es erkaltet ist, über das Fleisch, nimmt dann ein kleines Brettchen, welches so groß ist wie die obere Oeffnung vom Gefäß und legt es auf das Fleisch, so daß es ganz damit bedeckt ist. Oben legt man einen nicht zu schweren Stein darauf, drei Wochen läßt man es in dieser Beize liegen, wendet es aber während dieser Zeit vier- bis fünfmal um. — Dieses Fleisch ist sehr gut, wenn es leicht geräuchert ist. Da in den wenigsten Haushaltungen Gelegenheit ist, um Fleisch gut zu räuchern, thut man am beßten, dasselbe einem Schweinemetzger zum

Räuchern zu übergeben; nach acht bis neun Tagen gehöriger Räucherung ist es fertig.

901. Pöckelzungen.

Nachdem man zwei Rindszungen gut gewaschen hat, nimmt man zwei Handvoll Salz, sechs Schalotten und zehn zerstoßene Wachholderbeeren und reibt dieselben gut damit ein und legt sie dann in das zum Einpöckeln bestimmte Gefäß. — Dann kocht man ein Loth Salpeter mit etwas Salz und zwei Maß Wasser, nach gänzlichem Erkalten übergießt man die Zungen damit, legt ein kleines Brettchen, welches die Zungen ganz bedeckt, darauf und beschwert sie mit einem nicht zu schweren Stein. Läßt sie vierzehn Tage in dieser Beize liegen, wendet sie jedoch während dieser Zeit vier- bis fünfmal um. Sollte sich nach dieser Zeit die Haut der Zungen nicht hart fühlen, so muß man sie noch acht Tage länger beizen. Alsdann werden sie in Wasser drei bis vier Stunden gesotten, bis sie weich sind. Man kann sie warm oder kalt essen. Die Beize kann noch einmal verwendet werden: man salzt dann die Zungen etwas schwächer, auch Wasser und Salpeter nimmt man weniger. Diese Zungen sind auch sehr gut, wenn sie geräuchert sind, man darf sie dann nur drei bis vier Tage in den Rauch hängen.

902. Spanferkel zu räuchern.

Nachdem das Spanferkel am vorhergegangenen Tage abgestochen und rein geputzt ist, wird es gut mit Salz, Pfeffer und einigen Wachholderbeeren eingerieben. Hierauf der Länge nach gespalten, jede Hälfte wieder der Quere nach durchschnitten. Alsdann legt man es in ein Geschirr, kocht drei Maß Wasser mit einem Loth Salpeter und gießt es kalt über das Spanferkel. Dann deckt man ein Brettchen darauf, beschwert es leicht mit einem Stein und läßt es in dieser Beize acht Tage

liegen, indem man es während dieser Zeit einige Male umwendet. Hierauf wird es heraus genommen, gut abgetrocknet, im kühlen Rauch einige Tage leicht geräuchert.

903. Karpfen zu räuchern.

Ein sechs Pfund schwerer Karpfen wird abgeschuppt, ausgenommen, rein gewaschen, abgetrocknet, und gut mit Salz und Pfeffer eingerieben, worauf man ihn einen Tag liegen läßt. Alsdann wird er abermals abgetrocknet und zwei Tage lang geräuchert. Hierauf legt man ihn in warmes Wasser, zieht ihm die Haut ab und dünstet ihn mit Butter weich.

904. Huch zu räuchern.

Ein sechs Pfund schwerer Huch wird abgeschuppt, ausgenommen und gewaschen. Hierauf reibt man ihn gut mit Salz und Pfeffer ein, gibt ihn in ein Geschirr, macht eine Maß Wasser mit einem Loth Salpeter kochend. Wenn es kalt ist, gießt man es an den Fisch, legt ein Brettchen darauf, beschwert ihn mit einem Stein und läßt ihn acht Tage darin liegen. Während dieser Zeit wendet man ihn hie und da um. Alsdann wird er einige Tage leicht geräuchert. Hierauf in Wasser weich gekocht.

905. Hirsch- oder Rehwildpret einzumachen, um es recht lange aufzubewahren.

Die Knochen löst man aus dem Schlegel ganz heraus. Den Ziemer zerhaut man in zwei bis drei Stücke oder löst ebenfalls das Fleisch der Länge nach von den Rippen ab. Dem Fleische zieht man die Haut ab, reibt es mit einem feuchten Tuche gut ab, besprengt es leicht mit Salz und reibt es mit zerdrückten Wachholderbeeren, gestoßenem Pfeffer, Nelken und Almodegewürz (Piment) gut ein. Nun legt man es schichten-

weise in einen steinernen Hafen oder in ein hölzernes Gefäß, besprengt jede Lage ein wenig mit Essig, deckt ein Tuch darauf, welches man an den Seiten ganz fest einsteckt, damit gar keine Luft eindringen kann und deckt ein hölzernes rundes Brettchen, so groß das Gefäß oben ist, darauf und beschwert es mit einem Stein. Wenn man von dem Fleische verwenden will, so muß man das Zurückbleibende stets gut mit dem Tuche wieder bedecken und das Brettchen mit dem Stein wieder darauf legen.

906. Stockfisch zu wässern.

Der getrocknete Stockfisch wird mit einem Holzschlegel sehr gut geklopft, alsdann einige Tage in Flußwasser gelegt, welches man jeden Tag erneuert, worauf man ihm die Haut abzieht. Alsdann legt man ihn vierundzwanzig Stunden in reine Holzlauge, hierauf acht Tage in Regen- oder Brunnenwasser, welches man während dieser Zeit öfter erneuert. Der Stockfisch ist alsdann zum Kochen fertig.

907. Auflösen der Hausenblase.

Zwei Loth Hausenblase werden fein geschnitten, rein gewaschen, mit einem Quart Wasser zum Feuer gesetzt, langsam gekocht und fleißig abgeschäumt. Ist diese Flüssigkeit bis zur Hälfte eingekocht, gießt man sie durch ein Haarsieb oder ein nasses Tuch. Diese Hausenblase verwendet man kalt, jedoch noch flüssig, zu Creme. Sollte sie zu Gelée verwendet werden, so muß man vom Anfange an etwas mehr Wasser nehmen. Ein Eiweiß wird dann zu festem Schnee geschlagen, darauf gegeben und so lange damit gekocht, bis die Hausenblase ganz rein geworden ist, alsdann gießt man sie durch ein reines, nasses Tuch.

908. Auflösen der Gelatine.

Vier Loth Gelatine wird mit einem Quart Wasser zum Feuer gesetzt, langsam gekocht und fleißig um-

gerührt; ist sie bis zur Hälfte eingekocht, so gießt man sie durch ein Haarsieb. Man kann sie auch nur in kochendem Wasser auflösen, indem man sie in einen halben Schoppen heißes Wasser legt und fleißig umrührt.

909. Eier zu färben.

Die Eier werden in der gewünschten Farbe mit Wasser hart gesotten. Will man rothe Eier haben, nimmt man Fernambukholz oder Kugellack. Will man dieselben gelb haben, so nimmt man gelbe Zwiebelschalen, wünscht man sie violett, so nimmt man Brasilspäne. Haben die Eier die gewünschte Farbe, so werden sie herausgenommen und abgetrocknet, noch heiß mit aufgelöstem Gummi oder Leimwasser überstrichen, damit sie Glanz bekommen. Auf die Eier kann man, wenn sie gefärbt und kalt sind, mit Scheidewasser Verse und Namen schreiben.

910. Kupfer zu putzen.

Nachdem es in reiner Lauge gut abgespült ist, bereitet man einen flüssigen Teig aus fein gestoßenem Sand, gestoßener Kreide und Essig, reibt es damit in die Runde, nimmt einen andern Lappen oder Tuch und reibt es glänzend oder wäscht es kalt ab und reibt es mit warmen Sägspänen recht trocken, damit es nicht mehr anläuft. Statt Essig kann man zu dem Teig auch saure Milch nehmen.

911. Messing-Pfannen zu putzen.

Dieselben werden rein ausgespült, dann mit feinem Sand und Essig glänzend gerieben, alsdann spült man sie mit warmem Wasser aus und reibt sie mit Sägespänen trocken.

912. Eiserne Pfannen zu putzen.

Dieselben werden mit heißem Wasser rein ausgespült; sind sie verbrannt, so gießt man einen Schöpflöffel

Essig hinein und läßt denselben recht gut darin sieden. Alsdann gibt man eine Handvoll Flußsand hinein, fegt sie damit in die Runde, wäscht sie nachher mit warmem Wasser rein aus und reibt sie mit Sägespänen trocken.

913. Blechgeschirr zu putzen.

Zinnkraut wird mit kochender Lauge angebrüht, das Blechgeschirr rein damit geputzt, dann mit kaltem Wasser abgeschwemmt, worauf man es trocknen läßt.

914. Messing-Leuchter zu putzen.

Man stelle die Leuchter auf ein eisernes Blech, lasse das Fett davon in einem nicht zu heißen Ofen schmelzen. Alsdann reibt man sie mit alten Tüchern oder Papier rein, bereitet einen Teig von feinem Münchnerkalk, Kreide oder gewöhnlicher Leuchterputze mit Wasser, bestreiche sie damit; sind sie trocken, reibt man sie mit einem Wollen- oder Lederlappen glänzend und rein.

915. Gläser zu putzen.

Dieselben werden zuerst in reiner Lauge gewaschen, dann mit kaltem Wasser abgeschwemmt. Zeigt sich Dunst in den Flaschen (d. h. wenn sie trübe sind), so gibt man feinen Sand und Weingeist hinein, schüttelt dasselbe recht gut darin und wäscht sie dann im kalten Wasser rein.

916. Krautfässer oder hölzernes Geschirr, welches einen andern Geruch angenommen hat, zu reinigen.

Man gibt frisches Wasser in das Gefäß, macht einen Ziegelstein glühend, wirft denselben hinein, auch eine Handvoll Wachholderbeeren, deckt es zu und läßt es verdampfen; in einer Stunde gießt man dieses Wasser heraus, wäscht es mit frischem Wasser noch einmal aus und trocknet es an der Luft.

Anhang
von 109 Recepten für feinere Küche,
eine Auswahl aus den Original-Recepten
eines fürstlichen Mundkoches.

Suppen.

---

917. Aechte Schildkrötensuppe. (Turtle soup.)

Durch die Eisenbahnen ist die Möglichkeit geboten, lebende Schildkröten zu erhalten; es würde aber leicht manche sonst ausgezeichnete Köchin in Verlegenheit kommen, eine lebende Schildkröte zu bereiten. Daher mag es nicht uninteressant sein, eine deutliche Beschreibung hierüber hier anzuführen. — Von allen Schildkröten hat die Riesenschildkröte (Chelonia Mydas) das delikateste Fleisch, wie überhaupt die Meerschildkröten. Außerdem werden auch Flußschildkröten genossen; Landschildkröten aber nicht. — Nachdem man die Schildkröte auf den Rücken gelegt hat, warte man, bis dieselbe den Kopf herausstreckt (sollte aber das Thier zu lange darauf warten lassen, so lege man in die Mitte des Bauchschildes, eine Sekunde lang, eine glühende Kohle, worauf es den Kopf sogleich hervorstrecken wird), welchen man dann mit der linken Hand ergreift, fest niederdrückt und mit der rechten Hand und einem starken Messer auf einen Schnitt den Kopf abschneidet. — Alsdann wird eine Schnur an den beiden Hinterfüßen befestigt und die Schildkröte daran aufgehängt, damit sie ausblute. Nachher wird sie mit einem Messer zwischen der Schale und den Hinter-

füßen eingeschnitten, auf daß die Luft herausgehe, der Kopf in kaltes Wasser gelegt und Alles über Nacht an einem kühlen Orte stehen gelassen. — Nachdem den andern Morgen die Füße abgeschnitten und die Schildkröte auf den Rücken gelegt worden ist, schneide man, nicht tiefer wie einen Zoll, auf der Linie zwischen dem Rücken und dem Leib um die Schildkröte herum, so, daß die abgestumpften Füße an der unteren Schale bleiben; dann wird mit einem langen Messer das Fleischige alles abgeschnitten, die Galle vorsichtig herausgenommen, die Schultern abgeschnitten, und das übrige Eingeweide läßt man, ohne es viel zu berühren, herausfallen. Man wäscht das Fleisch und die Schale. Die Schale wird vier Minuten in kochendes Wasser geworfen, in kaltem Wasser abgekühlt und die äußere Haut von der Schale genommen, jedoch nur bei kleinen Thieren, bei großen wird die Schale nicht gebraucht. — Das Fleisch und die in Stücke zersägte Schale kommen in einen Fleischkessel, gießt Jus und Fleischbrühe darüber, gibt ein Bouquet von Petersiliewurzel und Grünem nebst Thimian, Basilikum, Majoran, nebst etwas Salbei, Sellerie, gelbe Rüben, sechs Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer und Champignions nebst ein Viertelpfund Sardellen daran, und lasse das Fleisch darin weich kochen unter fleißigem Abschaumen. Das Fleisch wird auf ein flaches Geschirr herausgelegt, die Knochen davon herausgenommen, und dann erkalten lassen. — Die Schildkrötenbrühe wird durch ein Tuch geseiht, zur Hälfte eingekocht, das grüne Fett sorgfältig abgenommen, mit einem guten Madeira, welchen man hat zur Hälfte einkochen lassen, etwas Cayennepfeffer und Salz gewürzt, mit etwas Glace gehoben, und angerichtet über kleine, zollgroß geschnittene Stückchen Fleisch von der Schildkröte, einige klein rund gedrehte Trüffel, und kleine, künstlich gemachte Schildkröten-Eier aus Hühnerfarce (siehe Nr. 27), unter welche

man zwei hartgekochte, passirte, gelbe Eier mischt und einige runde, gebähte Brodkrüstchen. — Die Suppe muß klar, dunkelbraun und sehr kräftig sein. — Diese ächten Schildkröten bekommt man auch eingemacht in blechenen Büchsen, bei allen Delikatessen-Händlern. Die Stückchen sind schon gekocht, man darf sie nur in die Suppenschale legen, der Stand, in dem die Schildkröten eingemacht, wird unter eine gute, kräftige Kalbsjus (sieh Nr. 956) gegeben, jedoch nur das Klare davon und die Trüffel, künstliche Eier und Brodkrüstchen dazu gegeben, ebenfalls mit Madeira, Cayennepfeffer und Salz gewürzt, mit einem Stückchen Glace gehoben und angerichtet. — Man glaube aber ja nicht, da der Madeira ein starker Wein ist, brauche man weniger Fleischkraft, es ist gerade das Gegentheil der Fall.

918. Frühlingssuppe.

Man nehme junge gelbe und weiße Rüben, Sellerie, wasche und schabe sie rein, und steche mit kleinen eisernen Löffelchen, die man dazu in verschiedenen Formen hat, oder in Ermanglung derselben, schneide man diese Wurzeln in messerrückendicke Scheiben und steche mit einem runden Ausstecher kleine runde Punkte, nicht größer, wie eine feine grüne Erbse, aus, gebe jede Sorte für sich in frisches Wasser, von jeder Sorte einen Eierbecher voll, nehme dann die Rübchen mit einem Seihlöffel heraus, koche dieselben in Fleischbrühe mit etwas Salz weich, koche auch in Salzwasser eine Handvoll grüne Erbsen und kühle sie in frischem Wasser gut ab. Man gibt dann Alles auf ein Sieb zum Ablaufen und von da in eine kräftige, klare, braune Fleischbrühe (Jus), lasse sie darin noch einmal aufkochen und gibt sie über fein würflich geschnittenes und gebähtes Milchbrod in die Suppenschale. — Als Fastensuppe können diese kleinen Gemüserchen auch mit einer legirten Erbsensuppe

gegeben werden, natürlich dürfen die Gemüse dann nicht in Fleischbrühe, sondern in Fastenbouillon gekocht werden.

919. Suppe mit Fasannocken.

Von einem Fasan wird die Haut abgezogen, nachdem er gerupft, ausgenommen und flamirt ist; das Fleisch wird von den Beinen sorgfältig abgelöst, von allen Häutchen, Nerven und Sehnen befreit und mit den Farcemessern sehr fein gehackt, dann mit eben so viel Butter als das Fleisch ausmacht, gestoßen. Von zwei eingeweichten, abgeschälten und gut ausgedrückten Milchbroden macht man eine Banade wie folgt: Man röste eine fein geschnittene Zwiebel und Petersilie mit einem nußgroßen Stückchen Butter, gibt dann die zwei ausgedrückten Brode nebst einem Eßlöffel voll Salz, etwas geriebene Muskatnuß und eine Messerspitze voll Gewürzpulver (sieh Nr. 976) dazu und rühre diese Banade auf dem Feuer so lange, bis sie einen festen Teig bildet und sich vom Kasserol ganz losgelöst hat, gibt, nachdem es erkaltet, ein ganzes und zwei gelbe Eier daran und gibt es unter das Fasanenfleisch und den Butter, stoße es ebenfalls recht gut damit, gebe noch acht Eßlöffel voll spanische Sauce darunter (sieh Nr. 957), welche mit dem Ganzen wieder recht gut gestossen wird, streiche das Ganze durch ein Sieb und verrühre diese Farce recht gut in einer irdenen Schüssel. — Von der Haut und den Knochen mache man eine Jus wie folgt: Man lege ein Kasseroll mit einer gelben Rübe, Petersilien-Wurzel, einer Zwiebel, vier Nelken, etwas Muskatblüthe aus, nachdem zuvor ein Stückchen Butter in dem Kasseroll verschmolzen ist; nun kommen die Haut und die zerhackten Knochen hinein, lasse es so lange auf dem Feuer, bis es gut angezogen hat, und gibt dann eine gute braune Fleischbrühe darauf, worin man die Knochen gut auskocht. Man seiht dann diese Jus durch, nimmt das Fett davon ab, gibt zwei

Eßlöffel voll unter den Farce, das übrige unter die braune Bouillon. Dadurch bekommt sowohl der Farce, als auch die Bouillon einen angenehmen Fasanengeschmack. — Man nehme nun zwei Eßlöffel zur Hand, den einen lege man in ein kleines Gefäß mit kochendem Wasser, auf den andern streiche man von dem Farce, mit einem Messer, welches man öfters in heißes Wasser tunkt, denselben schön abgerundet und glatt, nimmt dann den im heißen Wasser gelegenen Löffel, so, daß der Nocken ganz heraus genommen wird, und lege ihn in ein flaches, handhohes Kasseroll, dessen Boden ganz dünn mit Butter bestrichen ist, und so einen Nocken neben den andern, jedoch, daß sie sich nicht berühren. Zehn Minuten vor dem Anrichten wird gesalzene kochende Fleischbrühe über die Nocken gegossen, und wenn dieselben anfangen zu kochen, wird das Kasseroll zurückgezogen, daß sie nur noch ausziehen in der kochend heißen Fleischbrühe. Die kochend heiße Fasanen-Bouillon wird in die Suppenschale gegeben, die Nocken mit einem Seihlöffel hinein gehoben und kleine Halbmonde von geröstetem Brod dazu servirt.

920. Suppe mit Rebhühnernocken.

Wird ganz genau, wie die Fasanennockensuppe in vorhergehender Nr. 919 behandelt. Auch sei bemerkt, daß man die Nocken von Rehe-, Hirsch- und Hasenfleisch ebenso bereitet, nur darf das Fleisch nicht zuvor in Essig gelegen haben.

921. Suppe mit Rehe- oder Hasenkäse.

Gebratenes Rehe- oder Hasenfleisch wird recht fein geschnitten, mit sechs Eßlöffel voll kalter spanischer Sauce (sieh Nr. 957) recht fein gestossen, dann mit Rehe- oder Hasenjus und etwas Bouillon verdünnt, so viele gelbe Eier darangeschlagen, daß es eine Bindung bekommt, das Ganze durch ein feines Sieb gestrichen, mit Salz

und Muskatnuß gewürzt, gut verrührt, in ein mit Butter ausgestrichenes Kasseroll gefüllt, im warmen Bad (sieh Nr. 923 Anmerkung) oder wie in Nr. 459 beschrieben, fertig gemacht, in Würfel geschnitten in die Suppenschale gelegt, kochend heiße Bouillon darüber gegeben und kleine Dreiecke von gebähtem Brode dazu gegeben. — Die Bouillon soll immer den Geschmack von demjenigen Fleisch haben, von dem man die Suppe macht, welcher durch einige Löffel Jus gegeben wird.

Verhältniß für sechs Personen:

Das Fleisch von einem Hasenschlegel, ohne alle Haut, Nerven, Knochen und Sehnen. Vier Eßlöffel spanische Sauce, zwei ditto Hasenjus, drei Viertelschoppen braune Bouillon, acht gelbe Eier.

922. Suppe mit Gansleberkuchen.

Eine kleine Gansleber wird geschnitten, durch ein Haarsieb gestrichen, in eine Schüssel gethan, drei Loth verlaufene Butter dazu gegeben, mit Salz, Muskatnuß, etwas Gewürzpulver (sieh Nr. 958) gewürzt, mit sechs gelben Eiern recht gut abgerieben, von dem Weißen der sechs Eier ein steifer Schnee geschlagen, derselbe mit sechs Loth geriebenem Milchbrod unter die Masse gerührt, auf ein mit Butter gut bestrichenes, mit geriebenem Brod bestreutes Blech, halbfingerdick aufgestrichen, im Ofen schön hellbraun gebacken, dann gestürzt, nach dem Erkalten in kleine Vierecke geschnitten oder auch rund, oder Halbmonde davon ausgestochen. Diese kleinen Gansleberkuchen werden gleich in die Suppenschale gelegt, die gesalzene, braune Fleischbrühe wird kochend heiß darüber gegossen und dann servirt.

923. Suppe von Geflügelkäse.

Eine alte Henne wird in der Fleischbrühe gekocht, und nachdem sie erkaltet, wird alles schöne weiße Fleisch

heraus- und fein zusammengeschnitten, mit vier Eßlöffelvoll Bechamel (sieh Nr. 235) gut gestossen, mit drei Viertelschoppen kalter, entfetteter Fleischbrühe verdünnt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, das Gelbe von acht Eiern darunter gerührt, durch ein feines Sieb gestrichen, in kleine hohe Förmchen gefüllt, welche mit klarer Butter sind ausgestrichen worden, und im warmen Bad fertig gekocht, doch darf das Wasser, das Anfangs gut kochen muß, später kaum bemerkbar kochen. — Die Förmchen werden kalt gestellt, gestürzt, in die Suppenschale gegeben. Zehn Minuten vor dem Anrichten kommt die kochend heiße goldgelbe Fleischbrühe darüber, daß die Geflügelkäse gut durch und durch heiß werden. — Kleine ausgestochene Halbmonde von Brod werden gebäht dazu gegeben.

Anmerkung. Im warmen Bad kochen nennt man, wenn man in ein Kasseroll nur fingerhoch Wasser gibt, dasselbe kochend macht, die Form oder Förmchen dann hineingibt, das Kasseroll zudeckt, auf den Deckel glühende Kohlen gibt, und die darin befindliche Speise ganz langsam in dem Dunst fertig kocht.

924. Suppe mit Reisklößchen.

Ein Viertelpfund Reis wird in vielen Wassern gewaschen, das Wasser gut davon ablaufen gelassen, und dann in ein Kasseroll gegeben, eine ganze Zwiebel mit vier Nelken gespickt nebst einem eigroßen Stückchen Butter und dem nöthigen Salz und Muskatnuß dazu gegeben und mit so viel weißer Fleischbrühe genäßt, daß der Reis zugedeckt im Bratrohre ganz langsam weich dünsten kann. — Nachdem er weich ist, darf gar keine Feuchtigkeit mehr daran sein, die Zwiebel wird dann herausgenommen, der Reis mit einem Kochlöffel verrührt, zwei ganze Eier daran geschlagen, nach dem Erkalten kleine Klößchen davon gedreht, oder wie in Nr. 919 beschrieben, mit zwei Eßlöffel Nocken davon gemacht, in Fleischbrühe ausgekocht und wie jede andere Klößsuppe angerichtet.

925. Suppe von Kartoffelcroquettes.

Sechs bis acht Stück große Kartoffel werden im Bratrohr gebraten, dann abgeschält durch ein grobes Sieb gestrichen, vier Loth frische Butter, vier gelbe Eier dazu gegeben, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, mit dem Kochlöffel gut verrührt, auf den Backtisch gelegt, mit Mehl bestaubt, kleine fingerlange Würstchen geformt, in verklopften Eiern und geriebenem Weißbrod umgewendet, in heißem Schmalz rasch herausgebacken, in brauner Fleischbrühe aufgekocht, gut gesalzen und angerichtet.

926. Kaiserinsuppe.

Für sechs Personen brate zwei junge Hühner, die aber nicht gepfeffert sein dürfen, weiß, das heißt: Bestreiche zwei Bogen Papier mit frischer Butter und umwickle die Hühner damit, daß sie keine Farbe nehmen können, am Besten am Spieß; löse, wenn sie erkaltet sind, das Fleisch von den Beinen, ziehe jedoch die Haut davon ab und schneide es mit einem Wiegmesser so fein als möglich und stoße es mit vier Loth frischer Butter recht gut. — Die ausgelösten Knochen werden mit einem alten Huhn und guter Rindfleischbrühe ausgekocht, bis das alte Huhn weich ist, welches zu etwas Anderem wieder verwendet werden kann; sechs Loth Karolinen-Reis werden gut gewaschen und blanchirt, und in obiger Fleischbrühe gut schleimig verkocht, mit dem gestoßenen Hühnerfleisch gut abgerührt, und durch ein Haar-Tuch oder feines Sieb gestrichen. — Vor dem Anrichten wird die Suppe heiß gerührt, jedoch darf sie nicht kochen; dann kommen die kleinen ausgestochenen Gemüse, wie in Nr. 918 beschrieben, darunter, wie auch klein würflich geschnittenes, geröstetes Milchbrod und wird angerichtet. — Beim Anrichten kommen vier Eßlöffel-

voll Mandelmilch aus zwölf Stück Mandeln und einem guten, süßen Doppelrahm bereitet, jedoch ohne Zucker, darunter, welche die Lieblichkeit des Geschmackes hebt.

927. Königinsuppe.

Man koche eine alte Henne mit drei Pfund Rindfleisch und zwei Pfund Kalbsknieknochen; in dieser guten Fleischbrühe koche man dann sechs Loth gut gewaschenen Karolinen-Reis recht schleimig, schneide während dem das weiße Fleisch der alten Henne recht fein, stoße es mit vier Loth Butter so fest als möglich, verrühre es mit dem verkochten Reis, streiche die Suppe durch ein Haartuch oder feines Sieb, rühre sie vor dem Anrichten kochend heiß; lasse sie aber ja nicht kochen und richte sie, nachdem man sie gesalzen, über kleine Ringchen von gebackenem Milchbrod, nicht größer wie ein Kreuzer, an.

928. Herzoginsuppe.

Man koche eine gute Fleischbrühe, wie in Nr. 927 beschrieben, schneide und stoße das Fleisch der alten Henne, ebenfalls wie dort gezeigt worden ist; nehme dann ein Viertelpfund feine, gerollte Gerste, röste dieselbe mit zwei Loth Butter auf dem Feuer, jedoch darf dieselbe nicht gelb werden, staube sie mit etwas Mehl ein und fülle sie mit der gut abgefetteten Fleischbrühe auf, lasse sie ein und eine halbe Stunde kochen, schäume sie fleißig ab und passire sie durch ein Sieb, rühre mit diesem Gerstenschleim das mit Butter gestoßene Hühnerfleisch gut ab, streiche die Suppe durch ein Haartuch, rühre die Suppe kurz vor dem Anrichten heiß, jedoch darf sie nicht kochen, salze sie und gebe ein wenig Muskatnuß daran, rühre den letzten Augenblick noch ein paar Löffel voll süßen, unabgekochten Rahm daran und richte sie über kleine würflich geschnittene, gebackene Milchbrode an.

929. Grüne Kartoffelpuréesuppe.

Man schneide ganz dünn etwas Sellerie, Pori, Petersilie und ein Stückchen gelbe Rübe, lasse in einem Kasseroll etwas Butter verschmelzen, gebe die geschnittenen Wurzeln hinein, röste sie, staube sie mit Mehl ganz wenig ein und fülle sie mit weißer Fleischbrühe auf, gebe etwas Salz dazu und lasse die Wurzel halb weich werden; während der Zeit schäle man sechs große Kartoffel, wasche sie, schneide sie in Stückchen, gebe eine Hand voll gewaschene Sauerrampfer dazu, gebe Alles unter die Wurzeln, und lasse sie mit den Wurzeln weich kochen. — Inzwischen wasche man dann eine Hand voll Körbelkraut, koche dasselbe in Salzwasser weich, kühle es mit frischem Wasser ab, drücke es aus und streiche es durch ein feines Sieb. Hiezu werden einige gelbe Eier daran gerührt mit einigen Eßlöffelvoll kalter Fleischbrühe verdünnt, und die Suppe, nachdem sie zuvor durch ein feines Sieb ist gestrichen worden, wird kurz vor dem Anrichten recht heiß mit diesem grünen Kräutchen legirt. — Gebratene Bratwürstchen und kleine Brodkrüstchen werden in die Suppenschale gegeben. Diese Suppe als Fastensuppe behandelt, ist sehr zu empfehlen.

Noch einige Gerichte nach der Suppe zu geben.

---

930. Hasenwurst (Hasensalami).

Man nehme einen frischen Hasen, häute denselben recht sauber, schneide alles Fleisch heraus und lasse keine Adern und Nerven darin. Alsdann nehme man eben so viel frischen Speck, schneide die Hälfte davon mit dem Wildpret recht fein, die andere Hälfte aber würfelicht. Ferner wird ein und ein halbes Loth Pfeffer nur halb

gestoßen, Salz und Salpeter für drei Pfennige darunter gemengt und es so vierundzwanzig Stunden stehen gelassen; dann in einen Rindsschlund das Gehäcke so fest als möglich hineingethan, die Wurst auf eine flache Schüssel gelegt, mit einem feuchten Tuche zugedeckt, in achtundvierzig Stunden wieder zusammengedrückt, mit Bindfaden fest verbunden und achtzehn Tage in Rauch gehangen. Je weniger warm der Rauch, desto besser die Wurst. — Wenn man sie zur Tafel geben will, schneide man sie in ganz dünne Scheiben, garnire sie mit geriebenem Meerrettig und verziere sie mit grüner Petersilie. Auch kann man sie mit gehacktem Aspik serviren.

931. Gänseleber in Papier.

Die Gänseleber wird gut gewaschen, gesalzen, mit etwas Gewürzpulver bestaubt (sieh Nr. 974) in ein Kasseroll gethan, mit einer Zwiebel und vier Nelken gespickt, Petersilienwurz und gelbe Rübe, ein Stückchen Butter und ein Löffel Fleischbrühe eingerichtet, mit einem runden, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, das Kasseroll zugedeckt und langsam eine kleine Stunde gedämpft, dann herausgenommen, nach dem Erkalten in halbe fingerdicke Scheiben geschnitten und mit folgender Farce bestrichen: — Zwei Eßlöffelvoll gehackte ausgepreßte Champignons, eben so viel Trüffel, halb so viel gehackt und ausgepreßter grüner Petersilie und Schalotten und etwas Salz; dann werden Muskatnuß und weiß Pfeffer in vier Loth Sardellen-Butter langsam gedämpft und kalt gestellt. — Während dieser Zeit wird doppelt gelegtes Schreibpapier nach der Größe der Ganslebersschnitten, geschnitten, jedoch um stark fingerdick breiter, so daß es auseinander gelegt, die Form eines Herzens bildet; das Papier wird sodann mit Salatöl und auf beiden Seiten mit der angegebenen Farce bestrichen und die Gänseleber darauf gelegt. — Man überbiegt nun

das Papier und dreht es unten etwas zusammen, daß es nicht aufgeht und schließt es so gut, damit der Saft beim Braten nicht herausgehen kann; bestreicht dann einen Rost ganz dünn mit Salatöl, bratet sie beim schwachen Kohlenfeuer und richtet sie wie Cotelettes an.

932. Kleine Timballes von Geflügel.

Dazu hat man kleine, glatte kupferne Becher zwei Zoll hoch und ein und einviertel Zoll im Durchmesser. Diese Becher, die inwendig gut verzinnt sein müssen, streiche man ganz dünn mit klarer Butter aus, und wenn diese erkaltet, so lege man den Boden mit einer schönen rothen Pöckelzunge aus, mache einen Stern oder dergl. hinein und fülle sie mit folgendem Hühner-Creme: — Von einer alten Henne wird die Brust roh, sorgfältig herausgeschnitten, so fein als möglich gehackt, mit einer halben Maß gutem, süßen Doppelrahm, welchen man nach und nach hineingibt, recht gut im Mörser oder besser im Reibstein gestoßen und gerieben, daß es sich recht gut mit dem Hühnerfleisch vermengt, dann durch ein feines Sieb gestrichen, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, in die ausgelegten Becher gefüllt und im warmen Bade (sieh Nr. 923) ganz langsam eine halbe Stunde gekocht, auf ein reines Tuch gestürzt, auf die Schüssel gehoben und so servirt. — Ihre Farbe muß blüthenweiß sein.

933. Königin-Croquettes.

Zwei junge Hühner werden recht schön weiß gebraten (sieh Nr. 926), das Fleisch fein zusammen geschnitten, mit vier Eßlöffel guten Beschamel (Nr. 235) gestoßen, durch ein grobes Sieb gestrichen, auf dem Feuer heiß gerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, mit sechs gelben Eiern legirt, nochmal so lange gerührt, bis die Eier gekocht sind, dann auf ein Backblech einen halben Fingerhoch aufgestrichen und mit einem

mit Butter bestrichenem Papier zugedeckt. Nach dem Erkalten werden längliche Stückchen geschnitten, oder runde oder Halbmonde ausgestochen, in geriebenem Milchbrod umgewendet, dann in zerklopften Eiern eingetaucht und nochmal in geriebenem Milchbrod umgewendet und im heißen Schmalz rasch bis zu einer goldgelben Farbe gebacken. Auf die Platte wird eine Serviette gelegt, die Croquetten schön darauf angerichtet und mit grünem, gebackenen Petersilie garnirt, zu Tisch gegeben.

934. Croquettes von Hirsch-, Rehe-, Hasen- und anderm Wildpret.

Das gebratene Wildpretfleisch wird behandelt, wie in Nr. 933; nur kommt anstatt der Beschamel immer eine kalte, braune Wildpretsauce und etwas Citronensaft beim Legiren dazu; auch etwas fein gehackte Citronenschale, und ein klein Stückchen Glace kann unter das Purée gegeben werden. — Beim Anrichten sieht es recht gut aus, wenn um den gebackenen Petersilie eine Citrone, der Länge nach in sechs Theile zerschnitten, gelegt wird.

935. Croquettes von Hecht.

Von einem übrig gebliebenen, gebratenen oder gekochten Hecht zupft man das Fleisch und sucht alle Gräten heraus. Einige Löffel voll Beschamel (sieh Nr. 235) wird mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit vier Stück klein gehackten Sardellen aufgekocht und mit vier gelben Eiern legirt, mit dem Hechtfleische vermischt, fingerdick auf ein Blech gestrichen und dann gebacken. Nach dem Erkalten werden sie behandelt wie die Croquettes in Nr. 933.

936. Kleine Fastenpastetchen.

Die in einem Fischsud abgekochte Hechtenleber und Karpfenmilcher, das Fleisch von sechs in Butter, Salz

und Citronensaft gedünsteten Froschschenkeln, ein Dutzend in Salzwasser abgekochte Krebsschweife, wird Alles klein würflich geschnitten. Nun rühre man ein Viertelpfund frische Butter, mit zwei Kochlöffel voll Mehl, etwas Salz, Muskatnuß gut ab, fülle es mit einem halben Schoppen Fastenbouillon, einem Gläschen weißen Wein und dem Saft von einer halben Citrone und etwas gehackter Citronenschale auf, lasse das Ganze gut aufkochen, legire mit vier gelben Eiern die Sauce, mische sie unter den Fischsalpicon, lasse Alles unter vorsichtigem Umrühren kochend heiß werden, fülle damit die im Ofen erwärmten Butterteigpastetchen (sieh Nr. 563), und richte sie auf einer Serviette hoch an.

Vom Rindfleisch

und andern großen Schüsseln, die auch bei größeren Frühstücken und Nachtessen anstatt des Rindfleisches gegeben werden können.

---

937. Rindsbraten auf englische Art, Roast-beef.

(Für 12—16 Personen.)

Das Nierenstück vom Ochsen, — die Niere jedoch herausgeschnitten, — ist das Stück Fleisch zwischen dem Schlegel und der zweiten Rippe, sammt dem daran befindlichen Lendenbraten und Nierenfett, welches dazu genommen wird, und schön viereckig geschnitten sein muß. Der Lendenbraten wird noch ganz herausgeschnitten, enthäutet und alles Nervige davon entfernt, gesalzen und gepfeffert; das Nierenstück wird von den Knochen befreit, welche man herausschneidet, dann gut geklopft und auch gesalzen und gepfeffert; die dünne Seite wird etwas umgeschlagen, daß es gleich hoch wird, und der Lenden-

braten darauf gelegt. Das Nierenfett wird unter einem Tuch kleinfingerdick geklopft und der Lendenbraten damit zugedeckt, und muß so groß sein, daß es den ganzen Braten bedeckt. — Mit einem dicken Bindfaden wird nun der Lendenbraten an das Nierenstück fest hingeschnürt; vier Bögen Papier gut mit Butter oder Fett bestrichen, werden um den Braten gewickelt, der Braten in eine lange Pfanne gelegt, mit zwei Zwiebel und vier Nelken gespickt, einer Petersilienwurzel und gelben Rübe gewürzt, etwas Fleischbrühe daran gegeben und drei bis vier Stunden schön braun gebraten. — Nachdem das Papier und der Bindfaden abgenommen, wird der Braten schön glacirt und angerichtet. In Butter gebackene Kartoffelschnitze (Olivenartig roh geschnitten) werden dazu gegeben, sowie die gut abgefettete Jus von dem Braten oder eine gute Madeirasauce.

938. Lendenbraten mit einer Kruste.

(Für 12 Personen.)

Man nehme einen gut abgelegenen Lendenbraten, häute ihn sorgfältig ab, salze und pfeffere ihn und lasse das Salz gut durchdringen. — Man gebe Zwiebel mit vier Nelken gespickt, etwas Muskatnuß, Petersiliewurz, eine gelbe Rübe, etwas Fett und Fleischbrühe daran, belege ihn mit Butter bestrichenem Papier und brate ihn sehr saftig und weich. Dann nehme das Fett und das Papier ab, die Wurzeln heraus und gebe in die Jus, welche ganz kurz und schön braun sein muß, eine halbe Maß guten, sauren Rahm, lasse den Braten aufgedeckt, begieße denselben fleißig, und wenn sich von der sauren Rahmsauce etwas an den Braten angehängt hat, so bestreue ihn mit braunem, geriebenen Milchbrod, und gebe ihn wieder in den Ofen. Nachdem das Brod etwas angebacken ist, wird der Braten wieder bestreut und so dreimal. Man lasse ihn dann schön braun werden unter fleißigem

Begießen, richte ihn schön an, garnire ihn mit Macaroni oder mit Reis und Parmesan und gebe die abgefettete Jus oder eine Pfeffersauce dazu.

939. Kalbsrücken (Kalbssattel) à la Nesselrode.

(Für 12 Personen.)

Man lasse sich vom Metzger den Kalbsrücken so hauen, wie einen Rehziemer, wasche denselben und salze ihn gut. Nachdem das Salz durchgedrungen, richte man ihn ein, mit Zwiebeln und Wurzeln, wie den Lendenbraten in Nr. 938, sorge, daß er eine schöne, braune Jus bekomme und recht saftig werde. — Während dem schneide man Sellerie, Petersilie und gelbe Rüben, Pori und Zwiebel, wie zu einer Wurzelsuppe (nudelig) röste sie mit etwas Butter und dünste sie mit etwas Jus von dem Kalbsrücken. Nach ein und einer halben Stunde gebe man an den Kalbsrücken ein Glas Bockbier (oder Bier) und lasse ihn unter fleißigem Begießen eine schöne Farbe nehmen. — Vor dem Anrichten wird die Jus gut abgefettet, auf die geschnittenen und weich gedünsteten Wurzeln geseiht, nochmal aufkochen lassen und wieder gut abgefettet. — Der Kalbsrücken wird tranchirt wie ein Rehziemer, auf der Platte vor dem Serviren etwas glacirt, mit Wurzeln und der Jus übergossen und ein Theil davon in einer Saucière extra beigegeben.

940. Kalbsschlegel à la Béschamel.

(Für 12 Personen.)

Man schneide drei bis vier Zwiebel in Würfel, ebenfalls ein Pfund Kalbfleisch, röste es mit sechs Loth Butter, vier Nelken, ein wenig Muskatblüthe, jedoch so, daß das Fleisch und die Zwiebel weiß bleiben, gebe acht Loth trockenes Königsmehl daran, verrühre es gut mit kochendem süßen Doppelrahm, lasse es gut auskochen, bis das Kalbfleisch weich ist, winde die Beschamel durch

ein Tuch, salze sie und hebe den Geschmack mit einem Stückchen Glace. — Während der Zeit muß ein Kalbsschlegel gut gesalzen und gebraten sein; von diesem wird die obere Schale dann schön in dünne Stückchen geschnitten, jedes Stückchen mit der Beschamel bestrichen, und genau wieder so gelegt, wie sie zuvor gelegen haben, so, daß der Kalbsschlegel wieder wie ganz aussieht. Nun wird der obere Theil des Kalbsschlegels ganz dünn mit der Beschamel überzogen, mit feinem, braunen, geriebenen Milchbrod bestreut, mit Butter beträufelt, und im Ofen schöne helle Farbe nehmen lassen. — Nachdem der Kalbsschlegel auf einer Platte angerichtet ist, kömmt Kalbsjus unter denselben; das hervorstehende Bein wird mit einer weißen Papier-Manschette besteckt und in einer Saucière noch von der Beschamel servirt.

941. Schinken mit Madeira.

(Für 12 Personen.)

Ein feiner, zarter Schinken wird langsam in Wasser gekocht, dann das untere Schwarze an demselben sorgfältig weg- und so geschnitten, daß derselbe schön eben liegt, die Haut wird vorsichtig abgezogen, daß sie ganz bleibt, und nun kommt der Schinken in eine Bratpfanne, die Haut wird darüber gedeckt, von dem gut abgefetteten Schinkensud werden einige Löffel dazu gegossen nebst ein Glas Madeira und etwas Kalbfleischjus, und der Schinken in das Bratrohr gegeben. — Ist nun der Schinken durch und durch heiß, so wird die Haut abgenommen, der Schinken fleißig mit der Jus begossen, wenn dieselbe kurz ist (kurz, ist der Ausdruck für eingekocht), kommt immer wieder ein Glas Madeira daran, und so wird unter fleißigem Begießen fortgefahren, bis der Schinken eine schöne rothbraune Farbe hat. Derselbe wird dann angerichtet, das hervorstehende Bein mit einer Papier-Manschette besteckt, die Jus gut aufgelöst,

entfettet und passirt, und in einer Saucière dazu gegeben.

942. Hirschziemer croustirt.

(Für 12 Personen.)

Der hintere Theil vom Hirschziemer, von ohngefähr zwölf Pfund, welcher recht Weiß (Fett) hat, wird aus den Beinen gelöst, gut gesalzen und vierundzwanzig Stunden im Salz liegen gelassen; dann rund mit Bindfaden zusammengebunden, in ein Gefäß gethan, mit Wasser oder besser leichter Fleischbrühe aufgefüllt, mit Essig und einer Flasche Wein gesäuert, mit einem großen Bouquet, wie zum Rindfleischkochen, zwei Lorbeerblättern, acht Nelken, etwas Muskatblüthe, sowie einem Eßlöffelvoll ganzem Pfeffer und eine Handvoll Salz nach dem Abschäumen gewürzt, und so drei bis drei und eine halbe Stunde langsam gekocht und in dem Sud erkalten lassen, was folglich immer den Tag, ehe man den croustirten Ziemer gibt, geschehen muß. — Alsdann wird folgende Crouste gemacht: — Man reibe ein Groschen-Laibchen Schwarzbrod, seihe dasselbe und röste die Hälfte davon in Butter schön hellbraun, gebe dann die andere Hälfte darunter, versüße es mit gestossenem Zucker und gebe einen Theelöffelvoll gestossenen Zimmt und ein paar Eßlöffelvoll ausgekochte Hirschfette darunter, verrühre Alles gut und stelle es warm. — Der Rehziemer wird aus dem Sud gehoben, gut abgetrocknet, zugeschnitten (jedoch ja das Weiß (Fett) nicht weggeschnitten), in schöne, dünne Scheiben geschnitten, auf eine Porzellanplatte, welche die Ofenhitze vertragen kann, rangirt und von dem noch warmen Schwarzbrod, eine Kruste mit dem Messer festgedrückt, mit Hirschfett beträufelt, mit feinem Zucker bestäubt, und ohne zu begießen, im Ofen langsam croustirt. — Damit das Fleisch auf der Platte nicht anbrennen kann, wird von Zeit zu Zeit etwas von dem Sud, in

welchem der Ziemer gekocht ist worden, daran gegeben. Man muß Sorge tragen, daß der Ziemer durch und durch gut heiß ist und daß die Teller dazu erwärmt sind. — Die Schüssel wird gut abgeputzt und eine Hagebuttensauce dazu gegeben. — Man nehme Hagebuttenmarmelade (siehe Nr. 247), gebe den Saft von einer halben Citrone dazu, verdünne sie mit weißem Wein, lasse sie aufkochen und richte sie an.

943. Wildschweinsrücken.

(Für 12 Personen.)

Der Rücken wird vom Wildschwein, so wie ein Rehziemer herausgehackt, mit Wachholderbeeren und Salz gewürzt und einige Tage in Salz liegen gelassen. — Vor dem Braten wird er ausgewaschen, damit die Wachholderbeeren wegkommen, dann in eine Bratpfanne gelegt, mit Zwiebeln, vier Nelken, Muskatblüthe, einem Lorbeerblatt, Petersilie-Wurzel und einer gelben Rübe eingerichtet, mit Papier, welches mit Fett oder Butter gut bestrichen ist, gut zugedeckt, mit einigen Löffel Weinessig genetzt und so gebraten. — Ist die Jus kurz daran, so wird ein Glas rother Ungarwein nachgegeben, bis der Wildschweinsrücken weich ist, was bei einer Schwere von neun Pfund in zwei Stunden leicht sein kann. — Der Rücken wird verschnitten, wie ein Rehziemer, glacirt, die Jus darunter gegeben und eine Senfsauce (siehe Nr. 261), welche mit ein paar Eßlöffel voll Jus von dem Rücken verdünnt worden ist; oder es wird auch eine Hagebuttensauce (siehe Nr. 942) dazu gegeben. Der Wildschweinsrücken wird mit grüner Petersilie und Citronenschnitten, besser aber mit Trüffel in Burgunderwein gekocht, garnirt.

Gemüse.

944. Körbelrüben.

Die Körbelrübchen werden schön zugeschnitten (gedreht), so daß sie ihre Form behalten und in frischem Wasser gewaschen und liegen gelassen. Während dem gibt man für sechs Personen vier Loth Zucker, ein Loth Butter in ein Kasseroll, feuchtet den Zucker mit Wasser etwas an und stellt das Kasseroll auf's Feuer, läßt es einkochen bis zum Caramel, d. h. bis der Zucker schön braun geworden ist, füllt das Caramel mit Fleischbrühe auf, gibt die Rübchen nebst etwas Salz und drei Loth frische Butter hinein und läßt sie nur ein paarmal aufkochen, da sie sehr schnell weich werden, gieße die Fleischbrühe davon ab, röste einen kleinen Kochlöffel voll Mehl mit etwas Butter hellbraun, fülle mit dem Abgegossenen das geröstete Mehl auf und gebe es, nachdem es zuvor ausgekocht, über die Rübchen, lasse dieselben aufkochen und richte sie an. — Ein lieblicher, Kastanien ähnlicher Geschmack zeichnet diese Rübchen aus. Kalbsbriese gebacken, spanische Aepfel (Nr. 953) eignen sich als Beilage.

945. Purée von Kastanien.

Ein und ein halbes Pfund Kastanien werden abgeschält, in kochendes Wasser gelegt und die zweite Schale abgezogen wie bei den Mandeln; dann werden zwei Zwiebeln würflich geschnitten, in Butter hellbraun geröstet, mit brauner Jus aufgefüllt, die Kastanien mit etwas Salz hineingegeben und anderthalb Stunden weich und kurz gekocht, im Mörser gestoßen, wieder auf's Feuer gegeben, mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl eingestaubt, auskochen gelassen, durch ein Sieb gestrichen, heiß gerührt und mit Salz und Muskatnuß

gewürzt. Auch wird ein eigroßes Stückchen Butter kurz vor dem Anrichten darunter gerührt, und dann servirt. — Glacirte Schweinscotelettes, Bratwürstchen, kleine Blutwürstchen, eignen sich als Beilage.

946. Artischocken auf Lioner Art.

Der untere, fleischige, von allen Blättern und dem Pelz entblößte Theil der Artischocke wird rein geschält und sogleich mit Citronensaft eingerieben, daß er nicht schwarz wird und in Salzwasser blanschirt; dann im frischen Wasser abgekühlt. — Sind die Artischocken groß, so kann man sie auch in vier Theile verschneiden. — Etwas Schalotten, grüne Petersilie und Champignion werden fein geschnitten, gewaschen und in einem Tuch ausgedrückt. — Dieses feine Kräutchen wird zur Hälfte in einen Kasserollboden gestreut, zwei Eßlöffel Olivenöl daran gegossen, die Artischocken hineingereiht, die andere Hälfte der feinen Kräutchen darüber gestreut, zwei Löffel Glace und zwei Löffel Jus daran gegeben, mit Butter bestrichenem Papier zugedeckt und im Ofen unter fleißigem Begießen drei Viertelstunden weich gedünstet. — Die Artischocken werden angerichtet, die Jus entölt und unter die Artischocken gegeben.

947. Purée von weißen Bohnen.

Die weißen Bohnen, eine halbe Maß, werden gewaschen, mit vielem Wasser, zwei Zwiebeln, einer gelben Rübe und zwei Petersilie-Wurzeln weich gekocht, das Wasser davon abgegossen, mit einer Maß süßen Rahm, sechs geschnittenen Zwiebeln, etwas Salz auf dem Feuer so lange unter beständigem Rühren gekocht, bis es ein Brei ist, den man mit der Gabel essen kann; dann wird dieser Brei durch ein Sieb gestrichen, wieder heiß gerührt, ein Stückchen frische Butter darunter gerührt und angerichtet. — Dieses Gemüse ist sehr an Fast-

tagen zu empfehlen und können gebackene Häringe oder Froschschenkel als Beilage dazu gegeben werden.

948. Hechtenkraut.

Man koche für sechs Personen Sauerkraut mit einer halben Flasche weißen Wein, etwas Jusfett, Salz und Fleischbrühe, röste acht fein geschnittene Zwiebeln schön dunkelbraun, mische sie unter das kochende Kraut, und mache es fertig mit Braunmehl, wie in Nr. 165 beschrieben ist. — Während das Kraut eine und eine halbe Stunde kocht, backe man zwei Pfund Hecht, wie in Nr. 428 beschrieben, nimmt, nach dem Erkalten desselben, alle Gräten sorgfältigst heraus, und zupft den Hecht ganz fein. — Nun kommt in eine tiefe Porzellan-Schüssel auf den Boden eine fingerdicke Lage Kraut, dann eine Schichte gezupfter Hecht u. s. f., bis die Schüssel voll ist, jedoch muß immer die unterste und oberste Lage Kraut sein, welche mit feinem, geriebenen, braunen Milchbrod bestreut und im Ofen herauscrustirt wird.

949. Schwämme (Pilzlinge) crustirt.

Man schneidet von einem Dutzend schöner, fester Pilze alles Braune sorgfältig weg und dieselben recht fein blätterig, wäscht sie und gibt sie auf ein Tuch zum Abtrocknen. — Während dem schneidet man vier Zwiebeln in kleine Würfel, röstet sie in einem flachen, ziemlich großen Kasseroll mit einem Stückchen Butter, jedoch so, daß sie weiß bleiben, gibt dann die Schwämme hinein nebst etwas Pfeffer, Salz und einem Schoppen guten, sauern Rahm, und läßt sie dann unter beständigem Umrühren auf raschem Feuer so lange kochen, bis nur mehr eine ganz kurze Sauce daran ist. — Die Schwämme kommen dann in eine Porzellanplatte, welche die Ofenhitze verträgt, werden dann mit braunem, geriebenen Milchbrod und etwas geriebenem Parmesankäse bestreut,

wie mit verlaufener Butter beträufelt und im Ofen oder mit einer glühenden Schaufel rasch crustirt.

950. Frankfurter Laubfrösche.

(Gefüllter Spinat.)

Man macht eine Fülle, wie in Nr. 159 gezeigt worden ist. Einen großblätterigen Spinat überbrüht man nur mit kochendem Salzwasser ganz leicht, legt ihn dann in kaltes Wasser und von da breitet man ihn auf ein weißes Tuch. Man nimmt drei bis vier Blätter zusammen, gibt in die Mitte ein nußgroßes Stückchen von der Fülle und überbiegt sie mit den Blättern. — Nachdem nun alle Blätter gefüllt und klein, länglichrund geformt sind, werden sie in ein flaches Kasseroll aneinander gereiht, mit einer Zwiebel, gelben Rübe und Petersiliewurzel gewürzt, mit Salz bestreut, mit fetter Fleischbrühe begossen und eine halbe Stunde langsam gedämpft. Beim Anrichten kommt eine spanische Sauce (Nr. 957) oder eine deutsche Sauce (Nr. 956) darunter.

Beilagen zum Gemüse.

951. Gehackte Kalbscotelettes.

Man nehme ein Stück Kalbfleisch vom Schlegel, am besten die Nuß; schneide alle Sehnen, Nerven und Häutchen weg, und hacke dieses Fleisch recht fein, formire auf dem Tranchirbrett mit dem Messer kleine Cotelettes davon, so groß, daß man von einer Nuß ungefähr achtzehn Stück bekommt, stecke kleine Beinchen von ausgelösten Hühnerflügeln hinein, salze und pfeffere dieselben und lasse das Salz gut durchdringen. — Während dem schneide man eine große Zwiebel und grüne Petersilie recht fein, röste dieselben mit einem nußgroßen Stückchen Butter auf dem Feuer, verklopfe zwei Eier

auf einem flachen Teller, rühre die geröstete Petersilie und Zwiebel warm darunter, wende die Cotelettes darin und dann in feinem, weißen, geriebenen Milchbrod um, reihe sie in ein drei Finger hohes, flaches Kasseroll, in welchem sich messerrückenhoch klare Butter befindet und brate sie auf raschem Feuer. — Nachdem sie schön angerichtet sind, kommt eine Kalbsjus darunter und einige Citronenschnitten werden dazu servirt.

952. Ungarische Schnitzel.

Man nehme zwei Pfund gutes Rindfleisch, am besten vom Lendenbraten, schneide alle Knochen, Haut und Nerven davon, hacke es recht fein, und hacke gleichfalls drei Viertelpfund gutes Nierenfett fein. Wenn beides fein ist, so gebe man eine Messerspitze voll Paprikapfeffer darunter, und hacke das Nierenfett unter das Fleisch, bis es recht gut vermischt ist, formire dann mit dem Messer zwölf Stück kleinfingerdicke, runde Schnitzeln daraus und salze dieselben. — Nach durchgedrungenem Salz kann man dieselben in Eier und Reibbrod umwenden und braten und mit Jus geben oder blos in Mehl umwenden und braten, wo sie aber dann vor dem Anrichten glacirt werden müssen. — Diese Beilage eignet sich zu Kartoffelbrei, allen Kohlarten, wie auch zu bayrischen Rüben.

953. Spanische Aepfel vom Hirsch oder Hammel.

Man lasse sich vom Metzger zwei paar Hammelsspanier (Hoden) geben, schneide die äußere Haut mit einem Schnitt weg, schneide sie in halbfingerbreite, ovale Schnitten, lege sie auf ein Tuch, salze und pfeffere dieselben, wende sie in zerklopften Eiern und halb Mehl und halb geriebenem Milchbrod gut vermengt um, und backe sie in sehr heißem Schmalz schwimmend. Sie werden auf einer Serviette angerichtet und mit ge-

backener Petersilie garnirt. — Dasselbe Verfahren gilt vom Hirsch.

Noch Einiges über Saucen.

954. Vom Einbrenn.

Sehr oft sind alle Ingredienzen, die zu einer Sauce genommen werden, gut, und dennoch gelingt sie nicht, weil in der Regel auf das Braunmehl, das sogenannte Einbrenn, zu wenig Aufmerksamkeit verwendet wird. — Sehr gut ist es daher, wenn man das nöthige Braunmehl (Einbrenn) sich für die ganze Woche vorräthig macht, und zwar wie folgt: Man nehme z. B. ein Pfund Butter, mache dieselbe klar (denn der Topfen, der darin enthalten ist, verdirbt oft schon die Sauce), mische ein und ein halbes Pfund feines Mehl darunter und röste es sehr langsam auf schwachem Feuer eine Stunde lang, unter öfterm Umrühren, jedoch so, daß es schön weiß bleibt; dann gibt man es in ein irdenes Gefäß und hebt es zum Gebrauche auf. Dadurch erspart man sich viele Arbeit, und kann einmal in der Woche eher alle Aufmerksamkeit darauf verwenden, als wenn man bei vieler Arbeit alle Augenblicke damit umgehen muß, da nur ein Augenblick des Vergessens schon hinreichend ist, die Farbe und den Geschmack der ganzen Sauce zu verderben. — Zum braunen Mehl (braunen Einbrenn) mache man ebenfalls die Butter klar, nehme aber auf ein Pfund Butter nur ein Pfund Mehl darunter, röste es aber sehr langsam in zwei bis drei Stunden unter oftem fleißigen Rühren, bis es schön rothbraun wird. — Wenn es sich nur ein klein wenig anlegt und sich schwarze Punkte zeigen, verdirbt es alle Saucen. Auch dieses braune Einbrenn wird in einem irdenen Gefäße zum Gebrauche aufbewahrt.

955. Weiße Sauce (auch große Sauce).

Man stelle eine gute weiße Fleischbrühe auf's Feuer zum Kochen. Bis sie kocht, schneide oder vielmehr schabe man von dem weiß gerösteten kalten Mehl (weiße Einbrenn) so viel als nöthig ist, und gibt es unter die weiße kochende Fleischbrühe, rühre es so lange, bis die Sauce anfängt zu kochen; dann gebe man Abfälle von Geflügel, von rohem Kalbfleisch, einige Zwiebeln, vier Nelken, ein klein wenig Muskatblüthe, ein Bouquet von Petersilie-Wurzel und Grünem nebst einer gelben Rübe und rein gewaschenen Champignon-Schalen daran, und sorge, daß die Sauce ganz langsam von einer Seite koche. Man nehme den Schaum und das Fett sorgfältig ab und nach anderthalb- bis zweistündigem Kochen wird die Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen, zum ferneren Gebrauche aufbewahrt, von Zeit zu Zeit umgerührt, damit sich keine Haut auf der Sauce bilden kann. — Die Sauce muß weiß, klar und ohne Fett sein und jeden Geschmack annehmen, den man ihr später gibt.

956. Legirte Sauce (auch deutsche Sauce).

Die vorhergehende Sauce (Nr. 955) wird mit Salz und etwas Muskatnuß gewürzt, mit einigen gelben Eiern und einem nußgroßen Stückchen frischer Butter legirt. — Das Legiren unterliegt jedoch einiger Schwierigkeit. — Die kochendheiße Sauce wird löffelweise, langsam, unter beständigem Umrühren unter die Liaison (Liaison nennt man die mit gelben Eiern mit etwas Wasser oder Citronensaft und einem ganz kleinen haselnußgroßen Stückchen Butter vermischte Bindung) gegeben, dann auf dem Feuer noch einmal verrührt, eine Minute lang durch ein Haartuch oder Sieb gepreßt, und zum ferneren Gebrauche aufbewahrt. —

Diese Sauce muß schön gelb, zart und kräftig sein und darf ja nicht kochen, sonst würde sie gerinnen.

957. Braune spanische Sauce.

Man lege den Boden eines Kasserolls mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersiliewurz, vier Nelken, sehr wenig Muskatblüthe, etwas frischem Nierenfett, dem Fett von einem Kalbsschlegel und etwas rohem Schinken aus, gebe dann Kalbsknochen vom Bug darauf, und lasse es gut auf dem Feuer anziehen, gebe einen Löffel voll Fleischbrühe daran und lasse es nochmal anziehen, und fahre so lange fort, bis sich am Boden des Kasserolls ein fingerhoher, hellbrauner Saft, so dick wie Glace bildet; dann fülle man das Kasseroll mit guter Fleischbrühe auf und lasse das Fleisch recht weich werden, besonders sorge man, daß diese Jus recht langsam kocht und schön klar wird, seihe dann die Jus durch ein Tuch oder feines Sieb, nehme alles Fett sorgfältig ab und gebe geschnittenes Braunmehl (braunes Einbrenn) darunter, dann rühre man die Sauce bis zum Kochen, lasse sie von einer Seite langsam zwei Stunden kochen und gebe die Abfälle von Champignons, Trüffelschalen, sechs Pfefferkörner, ein halbes Lorbeerblatt daran. — Hernach wird die Sauce in eine irdene Schüssel durch ein Haartuch oder Sieb passirt, bis zum Erkalten öfters umgerührt, daß sich keine Haut bilden kann und zum Gebrauche aufbewahrt. — Diese in Nr. 955, 956 und 957 angeführten Saucen sind die Grundlagen aller warmen Saucen.

Ragouts.

---

958. Gedünstete Beefsteaks mit Pfeffersauce.

Von einem Lendenbraten mache man kleinfingerdicke Beefsteaks, schneide gesalzenen Speck so lang als die

Beefsteaks dick sind, schneide etwas Petersilie und Zwiebeln fein, gebe den Speck nebst ein wenig Essig durcheinander, und spicke die Beefsteaks damit und zwar so, daß man den Speck gerade durchzieht. — Hierauf werden die Beefsteaks gesalzen und gepfeffert, in eine Schüssel gereiht, mit einem Papier, welches gut mit Butter bestrichen ist, zugedeckt, damit die Luft nicht nachtheilig darauf einwirken kann, und im Keller ein paar Tage mürbe gelegt. — Beim Braten mache man klare Butter oder Fett in einem flachen Kasseroll rauchend heiß, lege die Beefsteaks hinein, lasse dieselben auf beiden Seiten recht schnell eine schöne braune Farbe nehmen, hebe sie dann in ein kleineres Kasseroll, reihe sie aufrechtstehend hinein, löse mit einem Löffel Fleischbrühe und Weinessig das, was von den Beefsteaks hängen geblieben ist, gut auf, nehme das Fett herab und gieße diese Jus über die Beefsteaks, mit welcher sie unter fleißigem Begießen, zugedeckt, weich in einer Stunde gedünstet werden. Man kann sie mit der Jus nun serviren; aber auch folgende Pfeffersauce daran machen: Man zerdrücke acht Pfefferkörner mit dem Messer, gieße fünf Eßlöffel voll Weinessig daran, lasse beides bis zu einigen Tropfen einkochen, und gebe dann von der spanischen Sauce (Nr. 957) die Jus, die an den Beefsteaks war, nebst einem Gläschen weißen Wein und etwas Salz daran. Etwas Trüffel- und Champignonsschalen, wenn man sie hat, machen immer einen guten Geschmack. Nachdem nun die Sauce gut ausgekocht, abgeschaumt und abgefettet, gibt man sie über die schön im Kreise angerichteten Beefsteaks. — Champignons oder klein glacirte Zwiebelchen können als kleines Ragout dazu gegeben werden.

959. Kalbskopf auf Schildkröten-Art.

Man nehme einen schönen, weißen, gebrühten Kalbskopf, löse die Haut mit dem Fleisch von dem

Knochen sorgfältig los, schneide ihn in zwei Theile, schneide ebenfalls die Zunge heraus uud lasse beides in frischem Wasser, welches man öfters erneuert, ausziehen. Die Hirnschale hacke man so los, daß das Hirn nicht verletzt wird und ganz bleibt, häutelt dasselbe ab und läßt es gleichfalls im kalten Wasser ausziehen. Der Kalbskopf mit der Zunge wird blanchirt, mit kaltem Wasser abgekühlt, sorgfältig geputzt, und in runde, zwei Zoll große Stückchen geschnitten; der Zunge wird die Haut abgezogen, und dann dieselbe ganz dazu gegeben. — Eine Maß weiße Fleischbrühe, ein Glas weißer Wein, der Saft von einer Citrone nebst etwas Schale der Citrone, Trüffelschalen, Champignons, zehn Pfefferkörner, Salz, Muskatblüthe, vier Nelken, ein halbes Lorbeerblatt, eine Petersiliewurzel, eine gelbe Rübe, zwei Zwiebeln werden an die Kalbskopfstückchen gegeben und in anderthalb bis zwei Stunden weich gekocht. — Das Hirn wird mit weißer Fleischbrühe, Salz, Citronensaft, einer Zwiebel, Petersilie und zwei Nelken abgekocht. — Nun schneide man die Zunge der Länge nach entzwei und lege das ganze Hirn in die Mitte derselben auf eine Porzellanplatte; die rund geschnittenen Stückchen Kalbskopf kommen dann im Kranze um das Hirn, ein kleines Ragout von Trüffel, Champignons, Krebsschweifel und Schildkröten-Eiern, wie sie in Nr. 917 beschrieben, kömmt dazu und das Ganze wird mit folgender Sauce maskirt: Zwei Gläser Madeira werden auf dem Feuer aufgekocht, von der spanischen Sauce Nr. 957 sechs Anrichtlöffel voll dazu gegeben nebst dem Saft einer halben Citrone, Salz, Cayennepfeffer, eine Messerspitzvoll und einige Löffel von der Braise (Sud), in welchem der Kopf gekocht wurde. — Dieses lasse man gut aufkochen, schaume die Sauce gut ab, koche dieselbe unter beständigem Rühren, bis sie federkieldick vom Löffel läuft, streiche sie durch ein Sieb oder winde sie durch ein Haartuch und gebe sie kochend heiß über das angerichtete Ragout von Kalbskopf.

960. Kalbskopf fricassirt.

Der Kalbskopf wird ebenso behandelt und gekocht, wie in Nr. 959 beschrieben ist; nur kommt folgende legirte Sauce dazu: Man nehme sechs Anrichtlöffel voll von der Sauce, wie in Nr. 955 gezeigt ist, gebe die Hälfte von dem Sud, in welchem der Kopf gekocht ist, darunter, lasse beides einkochen, bis es federkieldick vom Löffel läuft, legire die Sauce mit fünf gelben Eiern und einigen Tropfen Citronensaft, presse sie durch ein Haartuch oder feines Sieb und gebe sie über den schön angerichteten Kalbskopf.

961. Glacirte Kalbsschnitzel mit Kräutersauce.

Man mache von der Nuß vom Kalbsschlegel schöne halb (klein-) fingerdicke Schnitzeln, spicke den obern runden Theil davon mit recht feinem gesalzenem Speck, salze dieselben und richte sie in ein flaches Kasseroll, decke sie mit Speckbarden und einem runden Papier zu, gebe etwas Kalbsjus daran, und lasse sie weich dämpfen, was in einer kleinen Stunde geschehen ist; dann nehme man Speckbarden, Papier und Deckel weg, schöpfe das Fett ab und lasse sie im heißen Bratrohre unter fleißigem Begießen eine schöne braune Farbe nehmen. Die gespickten Schnitzeln werden glacirt und angerichtet, die Jus davon abgefettet, durch ein feines Sieb, und unter die Schnitzeln gegeben. Folgende Kräutersauce wird in einer Saucière extra beigegeben. — In eine Saucière voll Sauce nach Nr. 955 wird ein Glas Wein, etwas Salz, der Saft von einer halben Citrone gegeben und das Ganze gut gekocht. Während dem kocht man eine Handvoll Körbelkraut in Salzwasser weich, kühlt es in frischem Wasser ab, drückt es aus und streicht es durch ein feines Sieb, rührt dieses feine Kräutchen glatt unter die Sauce und richtet sie in einer Saucière an.

962. Kalbsbries crustirt im Ofen.

Vier schöne große Kalbsbriese werden von allem Ungenießbaren gereinigt, in mehreren frischen Wassern gewaschen, bis alles Blut heraus ist (denn sonst werden sie schwarz) und dann auf dem Feuer blanschirt, in frischem Wasser wieder abgekühlt, auf ein Tuch gelegt, gesalzen, mit einem Löffel Fleischbrühe, einem Stückchen Butter, einer Zwiebel, zwei Nelken und Petersiliewurz ganz kurz im zugedeckten Kasseroll weiß und weich gedämpft, was in drei Viertelstunden geschehen sein kann. — Die Briese werden auf einen Teller herausgehoben und kalt gestellt; der Fond aber, der zurückbleibt, mit zehn Anrichtlöffel voll Sauce von Nr. 956, einem Gläschen Wein, dem Saft einer halben Citrone und etwas von der Schale derselben nebst etwas Champignonschale, einer Zwiebel, vier Nelken und einer Petersiliewurzel ausgekocht, abgeschaumt und abgefettet und unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis sie so dick ist, daß sie am Kochlöffel einen Spiegel macht; dann wird die Sauce mit fünf gelben Eiern legirt, durch ein Sieb gestrichen und kalt gerührt. — Nach dem gänzlichen Erkalten der Briese und Sauce mache man auf ein Backblech eine messerrückendicke Scheibe von mürbem Teig so groß wie das Innere der Platte ist, auf welcher man das Ragout anrichten will. — Nun biege man den äußersten Rand dieser Scheibe etwas in die Höhe, schneide flache Schnitten von den Briesen, überziehe sie mit der Sauce und lege sie, einen Kranz bildend, in den Teig, eines über das andere; dann überziehe man das Ganze nochmal mit der Sauce, bestreue es mit braunem Reibbrod und etwas mit geriebenem Parmesankäse, beträufle es mit verlaufener Butter und binde es an der Seite mit zweifingerhohen Papier-Streifen ein, welche von Innen gut mit Butter bestrichen sind. — Die crustirten Briese

werden eine halbe Stunde vor dem Anrichten im heißen Ofen fertig gemacht, das Papier dann entfernt, behutsam mit einem Fischlöffel auf die Platte gehoben. — In die Mitte kommen Champignons, oder kleine Geflügelnocken mit derselben — aber etwas verdünnten — Sauce.

963. Kalbsbries mit Leberfarce.

Vier paar Kalbsbriese werden, wie Nr. 962 gezeigt worden ist, blanchirt, gut in frischem Wasser abgekühlt und gesalzen. Bis das Salz durchgedrungen, mache man folgende Leberfarce: Man schneide ein halbes Pfund Kalbsleber fein, ebenso ein halbes Pfund frischen Speck, und auch eine Zwiebel und grüne Petersilie. — Letzteres wird mit einem Stückchen Butter auf dem Feuer so lange geröstet, bis der rauhe Geschmack sich verloren hat, jedoch darf die Zwiebel ja nicht gelb werden. In diese gerösteten Kräutchen wird nun der feine Speck, nachdem derselbe durch ein Sieb gestrichen worden ist, darunter gerührt und hierauf die fein geschnittene und passirte Kalbsleber; dann kommt das nöthige Salz, eine Prise Gewürzpulver (sieh Nr. 974), eine Handvoll geriebenes Milchbrod und das Gelbe von zwei Eiern darunter, welches Alles gut verrührt wird. — Ein kleines Förmchen wird mit Butter ausgestrichen, mit dieser Farce angefüllt und zur Probe im Ofen gebacken. Sollte die Farce zu fein sein, so gebe man etwas geriebenes Brod und ein gelbes Ei dazu, ist sie aber zu fest, so müßte noch etwas feiner Speck beigegeben werden. — In die Briese werden nun von Oben drei bis vier Einschnitte gemacht, jedoch so, daß der untere Theil noch zusammen hält. Von der Leberfarce wird nun mit dem Messer in jeden Einschnitt etwas gegeben, und Oben glatt gestrichen. — Die Briese werden in ein flaches Kasseroll gereiht, eine Zwiebel, Petersiliewurzel und ein Stückchen gelbe Rübe nebst drei Nelken dazu gegeben,

mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier und einem Deckel bedeckt und mit etwas weniger Fleischbrühe im Ofen in einer Stunde weich gedämpft; dann der Deckel und das Papier abgenommen, und im Ofen Farbe nehmen lassen; zuletzt glacirt und auf einer Platte angerichtet. Folgende Sauce kommt darüber: Man nehme sechs Anrichtlöffel voll von der spanischen Sauce Nr. 957, lasse sie mit einem Gläschen Wein, etwas Citronensaft und einem Löffel Kalbsjus und Salz auskochen, schaume sie ab, streiche sie durch ein feines Sieb und gebe sie kochend heiß über die Kalbsbriese.

964. Ungarische Paprika-Hühner.

Man verschneide drei junge zarte Hühner, nachdem man sie zuvor geputzt, flammirt und ausgenommen hat, wie in Nr. 216 gezeigt ist, salze und pfeffere sie. — Bis das Salz durchgedrungen ist, schneide man Sellerie, Petersiliewurzel, gelbe Rüben, zwei Zwiebeln, etwas wenige Citronenschale nudelig, gebe drei Nelken, etwas Muskatblüthe, eine Messerspitze voll spanischen Pfeffer (Cayenne-Pepper) und einen Schoppen Weinessig daran, verdünne den Essig mit Fleischbrühe, bis es angenehm sauer schmeckt, lasse die Wurzeln aufkochen, schaume sie gut ab und gebe sie über die Hühner, welche man mit den Wurzeln weich kochen läßt. — Diese Hühner werden nun entweder mit den Wurzeln in einer tiefen Platte zu Tische gegeben oder auch nach Belieben mit einigen Löffelvoll Sauce von Nr. 956 und etwas von dem Sud, in welchem die Hühner gekocht wurden, vermengt, und mit den Wurzeln und der Sauce vermengt über die Hühner gegeben und angerichtet.

965. Hühner auf italienische Art.

Die Hühner werden, wie in Nr. 964 gezeigt, ebenfalls verschnitten, aber nur gesalzen. Während das Salz

durchdringt, schneidet man sechs Schalotten und etwas grüne Petersilie, jedes extra, recht fein, gibt jedes in ein Tuch, wäscht sie gut, drückt sie in dem Tuch aus und hackt sie wieder, daß diese Kräutchen wieder auseinander gehen. Hierauf gießt man in ein flaches Kasseroll messerrückenhoch feines Oliven-Oel, streut von den feinen Kräutchen hinein, legt die verschnittenen Hühner hinein, doch so, daß die Hautseite nach Oben zu liegen kommt, überstreut sie von Oben ebenfalls mit diesen Kräutchen, drückt den Saft einer halben Citrone darüber und übergießt sie auch oben mit Oel. — Die Hühner werden zugedeckt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten im heißen Ofen in dem Oel fertig gedünstet. — Hierauf läßt man das Oel von den Hühnern gut ablaufen, gibt sechs Löffel von der Sauce Nr. 956 und ein kleines Gläschen weißen Wein, welche man zuvor gut mit etwas Citronensaft und Salz hat aufkochen lassen, an die Hühner, läßt sie mit derselben einmal aufkochen und richtet sie in eine tiefe Platte an.

966. Junge Hühner auf Seekrebs-Art.

Drei weiße, zarte, junge Hühner werden, nachdem sie flammirt, geputzt und ausgekropft sind, am Rücken der Länge nach aufgeschnitten, die Flügel und die Füße oberhalb des ersten Gelenkes abgehackt, und alle Beinchen sorgfältig herausgenommen, jedoch so, daß die Haut nicht verletzt wird und alles Fleisch an derselben bleibt; die Hühner werden nun von Innen und Außen gesalzen und auf einem Tuch liegen gelassen. — Ein Dutzend schöne Krebse werden abgekocht, drei der größten Leiber, drei Schweifchen und sechs Scheeren, welche letztere ganz nahe am Leibe abgedreht worden sind, werden aufgehoben, die übrigen Scheeren und Schweifchen ausgebrochen, und von der Schale und einem Viertelpfund Butter wird eine Krebsbutter gemacht, wie in Nr. 579 gezeigt worden

ist. — Die Hälfte der Krebsbutter wird unter eine Hühnerfarce gut verrührt (sieh Nr. 27); die ausgebrochenen Krebsscheerchen werden ebenfalls unter diese Farce sorgfältig verrührt und die Hühner damit gefüllt (farcirt). — Wo der Kopf des Huhn's war, wird der Leib des Krebses, wo die Flügel waren, die Krebsscheeren und an dem untern Theil des Rückens das Krebsschweifchen gesteckt. Die Hühner werden nun am Rücken mit Zwirn zugenäht und mit einer großen Nadel und feinem Bindfaden dressirt, daß sie wieder eine schöne Form bekommen. — Hierauf werden sie in ein passendes Kasseroll gelegt, mit einem runden, mit Butter bestrichenem Papier oder besser mit Speckbarden bedeckt, mit einer Zwiebel, drei Nelken, Petersiliewurzel, einem Stückchen gelber Rübe und einem Löffelvoll Fleischbrühe eingerichtet und zugedeckt und langsam im Ofen ein und eine halbe Stunde gar gekocht. — Während dem nehme man von Nr. 956 einige Löffel Sauce, koche sie mit etwas Wein, Citronensaft und Salz auf und rühre kurz vor dem Anrichten die übrige Krebsbutter und die Krebsschweifchen darunter. — Wenn die Hühner fertig sind, lege man sie auf ein Tuch, entferne davon die Speckbarden, den Zwirn und den Bindfaden, gebe sie auf die Platte und übergieße sie mit der Sauce und den Schweifchen.

967. Kapaun auf Ritter-Art.

Ein schöner, fetter Kapaun wird flammirt, geputzt und ausgenommen. — Die zwei Schlegel werden davon ab- und wieder in zwei Theile geschnitten, die Flügel bis auf ein Gelenk, welches an der Brust bleiben muß, werden abgehackt; dann werden die beiden Brüste, nachdem die Haut abgezogen und das erstere feine Häutchen mit einem Messer abgeschnitten worden ist, herausgelöst, fein gespickt und gesalzen. — Die kleineren Unterbrüstchen werden mit einem Messer glatt geklopft, die Nerve heraus-

gelöst, gesalzen und in ein wenig verlaufener Butter eingerichtet und bis zum letzten Augenblick erst, in einer Minute fertig gemacht. — Der Rücken des Kapaun wird in drei Theile verschnitten und mit den Schlegeln und Flügeln eingesalzen. — Diese eben genannten Theile werden mit einer Zwiebel, einer gelben Rübe, einem Bouquet von Petersiliewurzel und grünem Petersilie, nebst einem kleinen Sträußchen Thimian, vier Nelken, etwas Muskatblüthe, der Schale einer viertel-, und den Saft von einer halben Citrone, einem Glas Wein und weißer Fleischbrühe weich gekocht. — Wenn nun alles das gut weich ist, gießt man diese Theile auf ein Sieb, nimmt von dem erhaltenen Fond oder der Brühe das Fett gut ab, gibt sechs Löffel voll von der Sauce Nr. 956 daran, läßt sie gut aufkochen, schäumt sie gut ab und legirt sie mit vier Eigelb. — Die Schlegel, ausgenommen die zwei kleineren Theile, die zunächst an den Füßen sind und welche man auf einen Teller legt, — die Flügel und der Rücken werden in ein Kasseroll gegeben, die Sauce darüber passirt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten im warmen Bad heiß gestellt. — Einen kleineren Theil der Sauce, welchen man zurückläßt, kocht man so ein, daß sie ganz dick wird, wendet die oben erwähnten zwei kleinen Schlegel darin um und legt sie wieder, bis sie ganz kalt sind, auf den Teller. Dieselben werden kurz vor dem Anrichten in Eiern und geriebenem Milchbrod umgewendet und im heißen Schmalz gebacken. — Drei Viertelstunden vor dem Anrichten werden die gespickten Kapaunbrüstchen in einem flachen Gefäß, mit Butter bestrichenem Papier zudeckt und mit etwas Fleischbrühe genäßt, in den Ofen gegeben. Nachdem sie weich, wird das Papier entfernt, läßt sie dann im Ofen schöne Farbe nehmen und glacirt sie zuletzt. — Dieses Ragout wird nun wie folgt angerichtet: Auf die Platte in die Mitte kommt der Rücken, auf denselben

die Flügel, auf einer Seite die gebackenen Schlegel, gegenüber die anderen Theile des Schlegels, zwischen dieselben die glacirten und sautirten Brüste. — Champignon, Trüffel, Hühnernocken und Krebsschweifchen können als Garnitur zu diesem Ragout gegeben werden. — Alles wird mit der Sauce übergossen, nur die glacirten Brüste und die gebackenen Schlegel nicht.

968. Ragout von Auerhahn oder Birkhahn.

(Auerhahn für 12, Birkhahn für 6 Personen.)

Man präparire den Auerhahn wie in Nr. 341 gezeigt worden ist. Nachdem er nun fertig ist, wird die Brust herausgeschnitten und in ein Kasseroll gelegt, ein Theil der Sauce daran gegeben und zugedeckt bei Seite gestellt. Während dem wird von den Schlegeln und dem Rücken alles Fleisch abgeschnitten und auf einem Brett recht fein mit einem Wiegmesser geschnitten. — Dieses Fleisch wird nun im Mörser mit drei guten Anrichtlöffelnvoll von der Sauce von Nr. 957 gestoßen, dann mit der Hälfte der Sauce, welche man beim Braten erhalten hat, verdünnt und durch ein feines Sieb gestrichen und sodann in ein Kasseroll gegeben. — Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird nun die Brust des Auerhahns heiß gemacht und glacirt, das Purée wird ebenfalls heiß gerührt, mit einem kleinen Stückchen Glace im Geschmacke gehoben und auf eine tiefe Platte angerichtet. — Die Brust wird in ganz dünne Schnitten geschnitten und auf das Purée gelegt und so zu Tische gegeben. — Ein Kranz von ganzen Trüffeln, welche in gutem Rothwein gekocht worden sind, erhöhen dieses Ragout zum feinsten Gericht bei Jagdtafeln.

969. Nudelcruste mit einem Ragout von Wildenten.

Man mache von vier Eiern einen festen Nudelteig, rolle ihn Messerrückendick aus, und schneide ganz kurze

Spagatbreite Nudel davon. Nachdem sie etwas abgetrocknet, werden sie in Salzwasser gekocht, abgegossen, drei Loth Butter, etwas Salz und Pfeffer und nach Belieben auch eine Handvoll geriebener Parmesankäse darunter gerührt und zwei ganze Eier noch zuletzt daran geschlagen. Diese Nudeln werden nun in eine, gut mit klarer Butter ausgestrichene und mit braunem Reibbrod ausgestreute, glatte Reifform (sogenannten Schleifstein-Form) gefüllt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten im Rohr herausgebacken. — Zwei Wildenten werden gebraten, wie in Nr. 343 gezeigt worden ist. Nachdem sie erkaltet sind, werden sie nach der Regel verschnitten, die Haut an der Brust und den Schlegeln abgezogen und nachdem alle Stückchen schön parirt worden sind, werden sie in ein Kasseroll gelegt und zugedeckt stehen gelassen. — Von der Jus, in welcher die Wildenten gebraten worden sind, wird alles Fett abgenommen, und die Jus mit einigen Löffeln von der Sauce Nr. 957 und einem Glas rothen Wein gut ausgekocht, abgeschaumt und über die Wildenten passirt. — Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Ragout im heißen Bad warm gestellt und dann in die Mitte der Nudelcruste angerichtet. — Kleine, runde Trüffeln, Champignons, Nocken von Wildpretfarce (sieh Nr. 919) oder auch ganz kleine glacirte Zwiebelchen eignen sich als kleines Ragout dazu.

970. Schnepfenpastete.

Bedarf zum Pastetenteig: 1½ Pfd. Mehl, ½ Pfd. Butter, 8 Eier, 6 Eßlöffel saurer Rahm.

Man nehme ein und ein halbes Pfund Mehl, gebe es auf einen Backtisch, mache ein Grübchen in dasselbe, und zupfe ein halb Pfund Butter dazu, schlage das Gelbe von sechs Eiern und zwei ganze Eier dazu, auch sechs Eßlöffelvoll sauren Rahm nebst etwas Salz. — Man suche Alles mit beiden Händen schnell durcheinander zu arbeiten und einen Teig daraus zu machen,

welchen man eine halbe Stunde ruhen läßt. Nach dieser halben Stunde wird er zweimal geschlagen wie der Butterteig Nr. 492 und wieder ruhen lassen. — Während dem flammirt man zwei Schnepfen, putzt sie, nimmt sie aus und gibt die Caldaune (das Eingeweide), nachdem zuvor der Magen davon entfernt worden ist, auf ein Brett zum Zusammenschneiden, gibt eben so viel, als die Caldaune ausmacht, Geflügellebern, oder in Ermanglung derselben Kalbsleber dazu, schneidet sie recht fein, streicht sie durch ein Sieb und verfährt damit wie bei der Leberfarce, wie schon in Nr. 963 ausführlich gezeigt worden ist. — Die Schnepfen werden schön verschnitten, gesalzen und mit etwas Gewürzpulver bestreut (Nr. 974); etwas Schalotten und grüne Petersilie wird fein geschnitten, mit einem kleinen Stückchen Butter in einem flachen Kasseroll geröstet und dann werden die verschnittenen Schnepfen hinein gelegt, halb fertig darin gemacht und hierauf kalt gestellt. — Während dem streicht man einen Pasteten-Reif ganz dünn mit Butter aus, legt ihn federkieldick mit obigem Teig aus, gibt innen um den ganzen Teig ganz fein geschnittene Speckbarden, fängt an mit einer Lage Farce, dann eine Lage Schnepfen — hat man Trüffel, so wird hie und da eine angebracht — dann wieder eine Lage Farce und wieder eine Lage Schnepfen, jedoch hebt man die schöneren Bruststücke und die schöneren Trüffel, so wie die Köpfe für Oben auf und die Farce muß oben alles bedecken, welche noch mit feinen Speckbarden überlegt wird. — Nun wird der Rand des hervorstehenden Teiges mit Ei bestrichen und ein runder Deckel von demselben Teig darauf gemacht, sodann an der Seite gut mit dem vorstehenden Rand angedrückt und in die Mitte dieses Deckels ein kleiner Kamin gemacht, damit der Dunst heraus kann. — Der Deckel wird an der Seite schön gezwickt, mit ausgeschnittenem Teig verziert, mit Ei bestrichen, und in zwei Stunden im Ofen

gebacken. — Beim Anrichten wird in den Kamin etwas Madeira, oder eine gute Wildgeflügel-Jus gegossen, der blecherne Reif entfernt, der Deckel oben aufgeschnitten und die Pastete auf einer Platte, auf welcher erst eine Serviette schön gebrochen worden ist, servirt.

971. Gänseleberpastete mit Trüffeln.

Man wäge drei Pfund trockenes, feines Mehl auf einen Backtisch, mache in die Mitte des Mehles ein Grübchen, schlage zwei ganze, vier gelbe Eier hinein und zupfe achtzehn Loth frische Butter dazu, salze das Mehl mit drei Pris Salz und gebe so viel heißes Wasser dazu, daß man einen ganz festen Teig daraus machen kann, welcher mit den zwei Ballen der Hände abgearbeitet wird, so lange, bis derselbe ganz glatt ist, worauf derselbe in ein feuchtes Tuch eingeschlagen, und bis den andern Tag in dem Keller aufbewahrt wird. — Dann nehme man zwei Stück schöne Gänselebern, mache aus jeder zwei Theile, wie sie schon von Natur abgetheilt sind, entferne die Galle sorgfältig davon, wasche und lege sie auf ein Tuch. — Nun schneide man Trüffel etwas spitzig, mache mit einem spitzen Hölzchen mehrere Löcher in die Gänselebern und spicke dieselben mit Trüffeln; bestreue sie mit feinem Salz und Gewürzpulver (sieh Nr. 974) und lege sie zugedeckt in eine Schüssel und stelle sie in den Keller bis nächsten Tag. — Weiters mache man folgende Farce: Von einem anderthalb Pfund schweren, zarten Schweins-Carre (Rückel) werden alle Knochen und Sehnen entfernt und dasselbe sehr fein geschnitten. Eine dritte Gänseleber wird durch ein Sieb gestrichen. Ein halber Eßlöffelvoll Schalotten und grüner Petersilie werden fein geschnitten und mit acht Loth feingeschnittenem und passirtem Speck auf dem Feuer geröstet. — Die Abfälle der Trüffel werden feingeschnitten dazu gegeben; ebenfalls die durchgestrichene

Gänseleber, das nöthige Salz und Gewürzpulver. Dann wird das Ganze noch einmal aufgekocht und im Reibstein erst das rohe Schweinfleisch sehr fein gerieben und dann der Speck mit den Kräutern, Trüffeln und Gänseleberfülle, löffelweise darunter gerieben. Auch kommt ein Gläschen Madeira hiezu. — Die Farce wird viel feiner, wenn man sie dann nochmal durch ein grobes Haarsieb streicht. Nun kommt die Farce in eine Schüssel und wird ebenfalls in den Keller gestellt. Man rechnet ein Pfund Trüffel zu einer Pastete, die rohen, frischen sind am besten. — In Ermanglung dieser nehme man in Flaschen oder Büchsen eingemachte; die getrockneten taugen zur Pastete nicht. Auch nehme man die schönsten Trüffel ganz in die Pastete; die kleinern zum Spicken der Gänselebern und die Abfälle zur Farce. — Des andern Tags verfahre man wie folgt: Von dem Teig mache man vier Theile; einen kleinen Theil zum Boden der Pastete, einen zum Deckel und den größten zur Seitenwand. Den Boden rolle man rund kleinfingerdick aus, schneide die Kante mit einem Messer scharf ab; rolle dann ein zweihandbreites großes Stück Teig der Länge nach auch kleinfingerdick aus, daß es um den Boden herum reicht. Man schneide ebenfalls die Kanten scharf ab, bestreiche den Rand des Bodens und die beiden Enden des Seitentheils dort, wo er übereinander klafft, mittels eines Pinsels mit frischem Wasser und drücke ihn an den Boden fest. Der Teig muß so fest gearbeitet sein, daß er, aufrecht gestellt, nicht umsinkt. — Die Pastete wird nun dressirt, das heißt: dem Teig wird nun eigentlich erst mit beiden Händen die rechte Form gegeben. Der Boden und die Seitentheile der Pastete werden mit feinen Speckbarden ausgelegt. Am Boden kommt daumenhoch Farce, dann eine Lage von den gespickten Gänselebern, dazwischen einige ganze Trüffeln, dann wieder Farce und so wird

fortgefahren, bis die Pastete voll ist; jedoch muß den Schluß die Farce bilden; die Farce wird ebenfalls mit Speckbarden oben zugedeckt. Nun wird der Rand des zwei fingerbreit hervorstehenden Teiges mit Wasser bestrichen, der Rest des Teiges rund ausgerollt und ein Deckel davon aufgesetzt und sorgfältig mit dem hervorstehenden Teig angedrückt. In der Mitte wird eine zwei Zoll große Oeffnung ausgestochen, ein kleiner Kamin aufgesetzt und mit dem übrigen Teig der Deckel schön verziert; die ganze übrige Pastete gezwickt und mit verschlagenen Eiern bestrichen. Kurz vor dem Backen wird um die Pastete, Pappendeckel (Aktendeckel), welcher von Innen gut mit Butter bestrichen worden ist, um die Pastete gebunden und in zwei und einer halben bis drei Stunden langsam gebacken. Wenn sie herauskommt aus dem Ofen, wird ein Gläschen Madeira in den Kamin hineingegossen, und derselbe mit einem Stöpsel von rohem Pastetenteig verschlossen. — Will man die Pastete lange aufbewahren oder weit versenden, so kann man kalten Aspik, aber erst nach dem gänzlichen Erkalten der Pastete hineingießen. — Vor dem Serviren wird der Deckel schön aufgeschnitten, der Speck sorgfältig entfernt, mit einem scharfen Löffel (Blechlöffel) soviel rund herausgestochen als nöthig ist, und schön wieder in die Pasteten-Kruste gelegt, nach Belieben mit etwas gehackten Aspik verziert, der Deckel darauf gedeckt, der rohe Teig aus dem Kamin genommen und ein schön geschnittenes Papiermanschette in denselben gesteckt und dann die Pastete auf einer Serviette angerichtet.

972. Cotelettes von Reh mit Trüffeln.

Man nehme für sechs Personen einen halben vorderen Rehziemer, spalte ihn der Länge nach entzwei und mache kleine Coteletttchen davon, wie schon Nr. 212 gezeigt worden ist. — Diese Coteletttchen werden gesalzen

und wenn das Salz durchgedrungen ist, werden sie mit verlaufener Butter in ein flaches Kasseroll schön hineingereiht. Von den Abfällen dieser Cotelettes wird eine Jus (Fumet) gemacht, wie in Nr. 919 gezeigt worden ist. Nachdem diese Jus entfettet, kömmt sie unter sechs Anrichtlöffelvoll Sauce von Nr. 957, wird nebst einem Glas guten rothen Wein ausgekocht, mit Citronensaft und einem Stückchen Glace gehoben, durch ein Tuch gepreßt und bis zum Gebrauche heiß gestellt. — Die Cotelettes werden fünf Minuten vor dem Anrichten auf raschem Feuer sautirt (anspringen lassen), auf einem Tuch abgetrocknet, glacirt und auf einer Platte im Kreise angerichtet, in die Mitte kommen blätterig geschnittene Trüffel. Die Cotelettes werden mit der Sauce maskirt und so zur Tafel gegeben.

973. Wildschweinsrippchen nach Kaunitz.

Von einem fünfundvierzig Pfund schweren jungen Wildschwein wird das Rückel (Carre) genommen und gekocht, wie in Nr. 278 gezeigt ist. Wenn es weich ist, wird es aus dem Sud genommen und nachdem es erkaltet ist, werden kleine Rippchen, in Form von Cotelettes herunter geschnitten und flach einen Stern formirend auf eine Porzellanplatte gereiht; diese Rippchen werden nun mit einer Cruste von Schwarzbrod, wie in Nr. 942 beschrieben worden ist, überzogen und mit Butter beträufelt. — Zwanzig Minuten vor dem Anrichten kommt ein Löffelvoll von dem abgefetteten Sud, in welchem das Schwarzwild gekocht wurde, unter die Rippchen, und die Porzellanplatte, welche auf ein Backblech, auf dem einige Handvoll Salz gelegt worden sind, um sie vor Zerspringen zu schützen, wird auf das Salz gestellt und im Ofen schön braun croustirt. Beim Anrichten werden Citronenschnitten und grüne Petersilie um die Platte garnirt. — Folgende zwei Saucen werden

in Saucièren apart dazu servirt. — Eine Hagebutten-sauce, wie in Nr. 942 beschrieben worden ist und eine Sauce pikant. — Man nehme einige Löffel von der Sauce Nr. 957 nebst zwei Löffel von dem Sud, in welchem das Schwarzwild gekocht wurde und ein Gläs-chen rothen Wein, koche Alles gut ein, schaume es ab und passire die Sauce in die Saucière.

974. Gewürzpulver.

Man nehme zwei Loth Nelken, ein Loth Zimmt, ein Loth Muskatnuß, vier Loth Pfeffer, ein Loth Ingwer, ein und ein halbes Loth Koriander, ein Viertelloth Muskatblüthe, ein und ein halbes Loth Lorbeerblätter, zwei Loth Ba-silikum und ein Viertelloth Thimian und stelle Alles zugedeckt an einen warmen Ort zum Trocknen. Wenn nun Alles gut trocken ist, wird es in einem Mörser gestoßen, durch ein feines Sieb passirt und in einer gut verschließbaren blechernen Büchse zum längeren Gebrauch an einem trockenen Orte aufbewahrt, worin es sich Jahre lang hält. — Dieses Gewürzpulver dient zur Würze zu beinahe allen Sorten von Farcen zu den verschiedenen Pa-steten, Gänseleberwürsten, Fischen, Leberklösen und hat das Angenehme für sich, daß die Arbeit dadurch erleich-tert wird, indem man dann nicht nöthig hat, mit der Herrichtung der einzelnen Gewürze sich aufzuhalten.

Braten.

975. Schweinsschlegel auf Nürnberger Art.

Von einem zarten Schweinsschlegel von fünf Pfund hacke man den untern Knochen ab, löse das Schlußbein heraus und wasche, salze und pfeffere denselben und

lasse ihn ein bis zwei Tage im Keller vom Salz gut durchdringen. — Der Schlegel wird nun im Rohr in ein und einer halben bis zwei Stunden gut weich gebraten. — Während dem reibe man auf dem Reibeisen für sechs Kreuzer braunen Lebkuchen, seihe denselben durch einen Seiher, damit keine großen Stücke darunter kommen. — Wenn nun der Schweinsschlegel weich ist, ziehe man ihm die Haut ab, löse die Jus daran gut auf und lasse sie durch ein feines Sieb laufen. — Diese Jus wird nun entfettet und kommt wieder an den Braten; derselbe wird damit begossen, und wenn er ganz heiß wieder ist, wird geriebener Lebkuchen darauf gestreut und kommt wieder, aber aufgedeckt, in das Rohr. Wenn nun der Lebkuchen durch die Hitze angebacken ist, wird der Schlegel wieder, aber sehr behutsam begossen, daß beim Begießen der Lebkuchen nicht herunter gewaschen wird, und so wird im Ganzen dreimal verfahren. — Wenn dann der Schlegel eine schöne, braune Farbe hat, wird er auf einer langen Platte angerichtet und an das Papier ein zierliches Papiermanschett gesteckt. — Die Jus, die nun mit dem herabfallenden Lebkuchen vermischt ist, wird durch ein grobes Sieb gestrichen, wenn sie zu dick ist, mit einer Bratenjus verdünnt und theils unter den Schlegel und theils in einer Saucière, als Sauce extra beigegeben.

976. Wildschweinsziemer gebraten.

(Für 12 Personen.)

Von einem fünfundvierzig Pfund schweren Wildschwein hacke man den Ziemer heraus, wie beim Rehziemer. Derselbe wird geklopft, gewaschen, abgetrocknet, abgehäutet, gespickt, gesalzen und mehrere Tage marinirt (gebeitzt). Beim Braten wird derselbe mit doppelten Bögen mit Butter bestrichenem Papier zugedeckt und in ein und einhalb bis zwei Stunden im Rohr gebraten, indem man sechs Stück Wachholderbeeren, Zwiebeln, Wurzeln

darangibt und Fleischbrühe daran schüttet, wenn er schön braun angezogen hat. — Wenn derselbe weich ist, wird die Jus entfettet, der Ziemer glacirt und angerichtet. — Kartoffelsalat mit Senf angemacht, eignet sich dazu als Beilage.

Salat.

977. Salat von jungen Gemüsen.

Man steche gelbe Rüben, Sellerie, weiße Rüben, welche man in kleinfingerdicke Scheiben geschnitten hat, mit einem federkielbreiten Ausstecher aus, von jedem eine kleine Handvoll, schneide Schneidspargel in eben so lange Stückchen, nehme auch eine Handvoll Kieferbsen und eine Handvoll in Erbsen geschnittene grüne Bohnen; koche jede dieser Sorten extra in Salzwasser weich, kühle sie ab und mache sie an mit Essig und Oel, Salz und Pfeffer, etwas gehacktem und blanchirten Petersilie wie einen Salat. — Man koche auch in Salzwasser ein schönes Stück Blumenkohl weich. Nachdem es kalt, richte man den Blumenkohl in einer Salatière in der Mitte hoch an und mache um denselben von den übrigen Gemüsern ein Kränzchen, übergieße den Blumenkohl mit dem Essig und Oel, welches von den Gemüsern übrig ist und gebe diesen Salat zu zahmen und wilden Geflügelbraten.

978. Dreßirter Salat.

Man nehme zwei ausgewässerte Häringe, zwei Pfund marinirten Aal, vier Bricken (Neunaugen) und ein halbes Pfund Sardellen. Hat man geräucherten Lachs, so nehme man auch ein Viertelpfund dazu. — Man reinige diese Fischsorten sorgfältig und schneide sie in Würfel, während man von der Hälfte der schönsten Sardellen

kleine Ringe formirt. Diese Fische werden nun in eine irdene Schüssel gethan und zugedeckt. — Dann mache man folgende kalte Sauce (Mayonaise): In einem gut verzinnten Kasseroll werden zwei gelbe Eier aufgeschlagen, etwas Salz, Pfeffer, ein halber Eßlöffel voll gestoßener Zucker und der Saft von einer und einer halben Citrone gegeben und ein halber Schoppen verlaufener Aspik (sieh Nr. 463) mit dem Schneebesen darunter gerührt. Das Kasseroll wird hierauf in gestossenes Eis eingegraben und unter beständigem Rühren noch ein halber Schoppen gutes Salat-Oel darunter gegeben. — Diese Sauce muß ganz dick werden; ist dieses geschehen, so wird sie behutsam unter die würflich geschnittenen Fische gerührt, welche dann mit der Schüssel ebenfalls auf's Eis gesetzt wird. — Nun wird ein für sechs Personen geeignetes Kasseroll in's Eis gegraben, kleinfingerhoch in den Boden Aspik gegossen und wenn dieses gesulzt, wird ein Kränzchen von den Sardellen Ringchen gemacht, in welche man etwas Kapern füllt; in die Mitte mache man einen rothen Stern von dem Rheinlachs. Dieses wird mit kaltem Aspik beträufelt und dieser wieder sulzen gelassen. Nun wird der Fischsalat in der Mitte nach und nach aufdressirt, doch so, daß an der Seitenwand des Kasserolls immer ein kleinfingerdick Aspik gegossen wird, welcher dem Ganzen einen Halt geben muß. — Dieser Salat wird in eine Salatière gestürzt, mit einem Kränzchen von grünem Kopfsalat und harten Eiern verziert, oder auch in Ermanglung von grünem Salat, mit Kartoffelsalat, auf welchen man ausgestochene Ringchen von rothen Rüben oder Streifen von gehackten rothen Rüben legt.

Fische.

979. Forellen auf Genfer Art.

Nachdem die Forellen ausgenommen und rein gewaschen sind, werden sie gut gesalzen, dann ein Sud gemacht von einer Bouteille rothem Wein, einem Schoppen Weinessig, mehreren in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Petersiliewurzel und Grünem, einer gelben Rübe, der Schale einer halben Citrone und dem Mark von einer ganzen Citrone, zwölf Pfefferkörnern, vier Nelken, etwas Muskatblüthe, einem Lorbeerblatt und einem Sträußchen Thimian. — Dieses Gewürz wird mit dem Weine und Essig weich gekocht, dann etwas ausgekühlt und durch ein Sieb über die Forellen gegossen und einmal aufgekocht. Die Forelle wird auf eine lange Platte gelegt, mit kleinen runden Kartoffeln garnirt, in die Kiefern ein Stäußchen grüne Petersilie gesteckt, mit etwas Pfeffer bestreut und mit heißer, klarer Butter übergossen. — Folgende Sauce wird in einer Saucière beigegeben, oder nach Belieben, wenn man namentlich die Forellen in Stücke verschneidet, über die Forellen gegossen; natürlich bleibt dann die heiße Butter weg. Man nehme sechs Loth Butter, gebe sie in ein Kasseroll nebst zwei kleinen Kochlöffelnvoll Mehl, rühre beides gut durcheinander und reibe etwas Muskatnuß hinein, nehme von dem Fischsud einen Schoppen und lasse damit die Mehlbutter aufkochen, verkoste sie wegen Salz und gebe, bevor man die Sauce in eine Saucière passirt, noch ein Stückchen frische Butter darunter. Die Sauce soll schön roth sein und man kann mit rothem Rübensaft nachhelfen.

980. Cabliau auf holländische Art.

Das Schweifstück ist vom Cabliau am Besten. Für sechs Personen nehme man ein solches von drei

Pfund, schuppe und wasche es gut und lege es in eine Fischwanne, gebe einige Handvoll Salz darüber, frisches Wasser daran und stelle es auf's Feuer, bis das Stück Fisch einmal aufkocht. Zuvor ist nöthig, daß man das Wasser kostet; denn, wenn das Salz nicht stark vorschlägt, wird der Fisch unschmackhaft und dann darf man die Wanne nicht gleich vom Feuer nehmen, sondern muß dieselbe an der Seite des Feuers noch einige Zeit stehen lassen, daß der Fisch noch auszieht, namentlich wenn derselbe dick ist. — Der Fisch wird dann herausgehoben, auf ein Tuch gelegt, damit das Wasser gut ablauft, auf eine lange Platte gegeben, etwas mit Pfeffer bestreut, mit kleinen, runden Kartoffeln und etwas grüner Petersilie garnirt, mit heißer, klarer Butter übergossen und folgende holländische Sauce in einer Saucière beigegeben. — Man schlage sechs gelbe Eier in ein kleines gut verzinntes Kasseroll, drücke den Saft von einer oder wenn sie klein ist, von anderthalb Citronen hinein, gebe etwas geriebene Muskatnuß, Pfeffer und Salz dazu, schneide ein Viertelpfund Butter in kleinen Stückchen hinein, gebe einen Anrichtlöffelvoll Kalbsjus und ein ditto weißen Wein dazu und rühre diese Sauce mit einem Schneebesen zehn Minuten vor dem Gebrauch auf dem Feuer, bis die Butter verlaufen ist und sich mit den Eiern ganz vereiniget hat. Die Eier müssen gar sein, ohne daß die Sauce gerinnt und muß einen lieblich säuerlichen Geschmack haben. In Ermanglung von Citronen kann auch statt dessen ein Löffel Weinessig genommen werden.

981. Turbot zu kochen.

(Für 12 und 16 Personen.)

Nachdem man dem Turbot die Floßfedern, die rings um das Fleisch gehen, abgehackt hat, wird derselbe ausgenommen, und zwar auf der schwarzen Seite

des Fisches, indem man unter dem Kieferbeine einen Einschnitt macht, so groß, daß man mit der Hand hinein kann, um den Fisch gut auszunehmen. Ist nun der Fisch ausgenommen, dann wird derselbe gut ausgewaschen, und in eine eigene Fischwanne (Torbotier) gelegt, doch so, daß die weiße Seite nach Oben zu liegen kommt. Diese weiße Seite wird mit einer halben Citrone eingerieben, um das Weiße, wo möglich noch zu erhöhen. Nun schüttet man über denselben frisches Wasser, daß es dreifingerhoch darüber geht, gießt eine Maß Milch daran und gibt zwei Lorbeerblätter und vier große Zwiebeln, in Scheiben geschnitten, dazu. Man läßt so den Turbot stehen bis Zeit zum Abkochen ist. Fünf Viertelstunden vor dem Anrichten setzt man ihn auf starkes Feuer, salzt ihn, daß das Salz stark vorschlägt, läßt ihn einigemal aufkochen, und ihn dann an der Seite des Feuers noch gut ausziehen und richtet ihn an wie den Cabliau in Nr. 980. — Dieselbe Sauce, wie beim Cabliau kann dazu gegeben werden, jedoch kann auch unter dieselbe ein Eßlöffelvoll französischer Senf genommen werden.

982. Seezungen (Scholl — Soles) gebacken.

Drei Seezungen wird die Haut abgezogen und die Floßfedern ringsum mit einer Scheere abgeschnitten; dieselben werden gesalzen und etwas gepfeffert. Wenn das Salz eingedrungen ist, werden sie in Mehl umgewendet, um sie abzutrocknen, in verschlagene Eier getaucht, in geriebenem Milchbrod panirt und in schwimmendem heißen Schmalz hellbraun gebacken, dann auf einer Platte, auf welcher eine Serviette schön gebrochen gelegt worden ist, angerichtet und mit gebackenem, grünen Petersilie und Citronenschnitten garnirt.

983. Seezungen (Scholl — Soles) im Ofen.

Wenn drei Seezungen die Haut abgezogen ist, so schneide man die vier Theile des Fleisches an beiden

Seiten mit einem flachen Messer heraus, reihe diese erhaltenen Schnitten auf ein Tuch, salze und pfeffere sie etwas. Während das Salz durchdringt, schneide man Schalotten, Petersiliengrünes und Champignons fein, wasche und drücke diese Kräutchen in einem Tuch aus und hacke sie wiederum. — Eine lange Porzellanplatte wird mit frischer Butter bestrichen, das Kräutchen darauf gestreut, die Fischschnitten der Länge nach darauf gereiht und aneinander gedrückt, die obere Seite ebenfalls mit feinem Kräutchen bestreut und mit Butter beträufelt. — Die Platte wird auf ein Blech mit Salz gestellt, um das Zerspringen zu verhüten, über den Fisch wird Citronensaft gedrückt und einige Eßlöffelvoll weißen Wein daran gegeben. Dieser Fisch wird in seinem Saft im heißen Ofen in einer kleinen Viertelstunde unter fleißigem Begießen gebraten. — Eine holländische Sauce, wie in Nr. 980 beschrieben ist, kann über die Fische und auch in einem Saucière dazu servirt werden.

984. Seezungen crustirt im Ofen.

Die Seezungen werden wie im vorhergehenden Nr. 983 im Ofen fertig gemacht, jedoch mit nachfolgender Sauce dann ganz dünn überzogen, nachdem man zuvor den Saft der Frische hat in ein kleines Kasseroll laufen lassen. — Diese Fische werden dann mit braunem Reibbrod (Bröseln) bestreut, mit Butter beträufelt und noch in zwei Minuten im heißen Ofen Farb nehmen gelassen. — Einige Löffelvoll Sauce von Nr. 957 werden auf's Feuer gegeben, mit einem Glas rothen Wein, dem Saft von einer halben Citrone und dem abgelaufenen Saft von den Fischen genäßt, aufgekocht und abgeschaumt, durch ein Sieb gestrichen, etwas von dem feinen Kräutchen daran gegeben und in eine Saucière gegeben und servirt.

985. Stockfisch à la Creme.

Fünf Pfund Stockfisch werden, wie in Nr. 447 abgekocht und abgegossen; dann wird eine holländische Sauce, wie in Nr. 980 gezeigt, gemacht, der Stockfisch, nachdem derselbe zuvor von allen Grätchen befreit ist, mit derselben vermengt, in eine tiefe Porzellan-Platte gefüllt, mit holländischer Sauce überzogen, mit braunem geriebenen Milchbrod bestreut, mit Butter beträufelt und im heißen Bratrohr auf Salz gestellt, damit die Platte nicht zerspringt, in zehn Minuten schöne, braune Farbe nehmen lassen und zu Tische gegeben.

986. Cotelettes von Froschschenkel.

Von sechs Bändeln Froschschenkel nehme man die Hälfte, löse alles Fleisch von den Knochen und hacke es fein. Nachdem es fein ist, nehme man die ganzen Froschschenkel zur Hand, gebe von dem gehackten Froschfleisch auf jeden etwas dazu, und mache unter beständigem Hacken mit dem Messer kleine Coteletttchen daraus. — Das Brett, auf welchem dieselben gemacht werden, muß ganz wenig mit Wasser angefeuchtet werden, da das Froschfleisch sonst gerne anklebt. — Die Cotelettes werden gepfeffert und gesalzen; wenn das Salz durchgedrungen ist, in Eiern und geriebenem Milchbrod umgewendet und wie Fleisch-Cotelettes fertig gemacht. (sieh Nr. 212) — Will man jedoch die Cotelettes auf dem Roste braten, so tunke man dieselben noch in klare, warme Butter, wende sie nochmal in geriebenem Milchbrod um und brate sie auf schwachem Kohlenfeuer auf dem Roste.

987. Seekrebs oder Hummer.

Gewöhnlich bekommen wir in Bayern die Seekrebse schon gekocht, wenn sie aber noch lebend sind, so verfahre man wie folgt: — Man schneide vier Zwiebeln

in der Mitte entzwei, mache ein großes Bouquet von Petersilie, gebe vierundzwanzig Pfefferkörner, zwei Lorbeerblätter dazu, gebe Alles in ein Kasseroll nebst so viel Wasser als nöthig, um den Hummer darin zu kochen, salze dasselbe, daß das Salz vorschlägt und lasse es aufkochen. Hernach gieße man diesen Krebssud kochend über den Hummer und lasse denselben eine halbe Stunde darin kochen und in diesem Sud erkalten. — Die zweite Art, den Seekrebs zu kochen, ist folgende: Vier Loth Butter wird nebst einem Bouquet Petersilie, vierundzwanzig Pfefferkörnern, einer guten Handvoll Salz und vier Zwiebeln zu dem Krebs in ein passendes Geschirr gelegt. — Eine Handvoll Kümmel wird in einer halben Maß Weinessig aufgekocht, kochend über den Krebs passirt — wenn der Essig zu sauer ist, wird er mit Wasser verdünnt — der Krebs zugedeckt und eine halbe Stunde unter öfterem Begießen gekocht. — Dieser Krebs wird dann auf ein Tuch herausgelegt, die Scheeren, der Schweif und die Füße abgedreht, der Leib und der Schweif mit einem scharfen, starken Messer entzwei geschnitten, der Darm aus dem Schweif genommen, die Scheeren gespalten und die Füße aufgeklopft. — Nun wird der Krebs wieder zusammen gesetzt, auf eine Serviette und Platte gelegt, mit Petersiliegrünem verziert und möglichst heiß servirt. Eine Senfsauce, wie in Nr. 981 beschrieben ist, wird beigegeben. — Jedoch wird er gewöhnlich kalt servirt, auf dieselbe Art angerichtet, und eine Mayonaise (sieh Nr. 978) dazu gegeben.

988. Longus.

Wird ganz dem vorhergehenden Hummer gleich behandelt, jedoch unter die Mayonaise ein Eßlöffelvoll französischer Senf gerührt.

989. Krabben und Seespinnen.

Werden dem vorhergehenden gleich behandelt.

Gesulzte Speisen.

990. Gesulzter, gefüllter Aal.

Einem zweipfündigen Aal wird die Haut abgezogen; derselbe wird von unten der Länge nach aufgeschnitten, ausgenommen, ausgewaschen, der Kopf abgehackt, der ganze Rückgrad herausgenommen, in zweihandbreite Stücke geschnitten, gesalzen, gepfeffert und mit etwas Gewürzpulver (siehe Nr. 974) bestreut. — Während das Salz durchdringt, mache man folgende Farce: Man nehme ein Pfund Hecht, schneide alle Haut und Gräte heraus, hacke das Fleisch davon so fein wie möglich, stoße es mit zehn Loth Butter im Mörser recht fein, schneide eine Zwiebel und Petersiliegrünes fein, röste es mit einem Stückchen Butter auf dem Feuer, gebe zwei abgeschälte, in Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Milchbrode hinein, rühre sie auf dem Feuer so lange, bis es ein Teig ist und sich vom Kasseroll loslöset; dann würze man sie mit Salz und Gewürzpulver, schlage das Gelbe von vier Eiern dazu und stoße es, nachdem es erkaltet, mit dem Hechtenfleisch und der Butter und einem Löffelvoll Beschamel (siehe Nr. 235). Hierauf streiche man diese Hechtenfarce durch ein Sieb und fülle den Aal damit, rolle ihn zusammen, lege ihn in ein mit Butter bestrichenes Tuch und rolle das Tuch mit dem Aale wieder, binde die Stücke ab und schnüre sie und koche den Aal in einem Fischsud (siehe Nr. 979) in zwanzig Minuten gar. Ist der Aal in dem Sud erkaltet, so wird er heraus-, der Bindfaden und das Tuch abgenommen, parirt, glacirt und auf einer ovalen Platte wie folgt angerichtet: Man gieße auf eine Platte etwas verlaufenes Aspik (siehe Nr. 463), lasse es auf dem Eis sulzen, lege den Aal darauf, schneide von dem gesulzten Aspik schöne

egale Dreiecke, garnire damit die Platte und gebe folgende kalte Sauce dazu: Man nehme vier hartgekochte, gelbe Eier, drei Stück Essiggurken, einen halben Eßlöffel Kapern, ein Achtelpfund geputzte Sardellen, einen Eßlöffelvoll in Salzwasser weichgekochtes, abgekühltes und ausgedrücktes Körbelkraut nebst etwas Citronenschale, schneide Alles zusammen recht fein, streiche es durch ein Sieb, verrühre es mit dem Saft einer Citrone, etwas Wein und Weinessig, gebe noch Salz, spanischen Pfeffer und etwas Salatöl dazu und richte diese Sauce in einer Saucière an und servire sie zu dem Aal.

991. Mayonaise von Hühnern mit Salat.

Man bereite zwei Hühner wie in Nr. 473 beschrieben ist. Wenn nun die Hühner verschnitten sind, kommen sie in eine kleine irdene Schüssel; etwas Essig und Oel, Salz und Pfeffer wird daran gegeben, und so werden sie einige Zeit mariniren gelassen. Während dem kocht man sechs Eier hart, ebenfalls sechs Krebse, ab, putzt vier Loth Sardellen, vier Stück Kopfsalat und macht eine Mayonaise-Sauce, wie in Nr. 978 beschrieben ist. Alsdann schneide man von dem Salat sechs schöne Herzchen, das übrige Beste davon wird mit dem Messer einigemal durchgeschnitten und auf eine runde Platte gelegt. — Die Hühner werden nun auf diesem Salat dressirt: Man nehme nämlich zuerst den Rücken, dann die Flügel, dann die Schlegel und zuletzt die Brüste, überziehe jedes dieser Stückchen mit Mayonaise und richte sie wie einen kleinen Berg, welcher oben spitzig zuläuft, an, und überziehe diesen kleinen Berg nochmal mit Mayonaise, doch so, daß er ganz glatt ist. — Die sechs harten Eier werden nun aufrechtstehend mit der Spitze nach oben, um den Salat gegeben. — Auf jedes Ei kommt ein Ringchen von Sardellen; in das Ringchen eine ausgebrochene Krebsscheere, an welcher man hat die

eine Spitze der Schale gelassen, um sie damit in dem Ei festzustecken. — Zwischen jedes Ei, oder vor dem Ei kommen wieder Ringchen, in welche das Krebsschweifchen gesteckt wird. — Der Essig und das Oel, in welchem die Hühner gelegen sind, wird durchgeseiht und etwas gehackte, blanchirte Petersilie dazu gegeben. — Unmittelbar vor dem Serviren werden die Salatherzchen erst in den Essig getunkt und aufrechtstehend zwischen jedes Ei gestellt.

992. Gesulztes Fasanen-Ragout.

Ein Fasan wird im Kasseroll gebraten, wie in Nr. 339 beschrieben ist. Bis er erkaltet, gieße man eine Kranzform voll Aspik und lasse ihn im Eis sulzen. Nachdem der Fasan erkaltet ist, wird er nach der Regel verschnitten. — Sechs Löffel voll Sauce von Nr. 957 werden mit der abgefetteten Jus des Fasan, einem Gläschen Weiß-Wein und Citronensaft aufgekocht; wenn die Sauce passirt ist, kommen sechs Löffelvoll Aspik darunter. Die Sauce wird dann auf dem Eise so lange gerührt, bis sie dickfließend wird. Die Kranzform wird in warmes Wasser getaucht, abgetrocknet, auf eine Platte gestürzt und auf's Eis gestellt. In die Mitte dieses Kranzes wird nun der verschnittene Fasan angerichtet, indem man jedes Stückchen in die Sauce tunkt und aufeinander setzt, so daß es spitzig nach oben zuläuft. — Nach dem gänzlichen Erkalten des Fasanen-Ragouts wird die übrige Sauce nochmal warm gemacht und wieder kalt gerührt und dünnfließend das ganze Ragout damit maskirt, daß es einen schönen Glanz bekommt. Hat man Trüffel, so kann man ganz oben einen anbringen und unten ein Kränzchen davon machen; dieselben werden mit Aspik bestrichen, daß sie glänzen.

993. Gesulztes Rebhühner-Ragout.

Wird ganz dem im vorhergehenden Nr. 992 beschriebenen Fasanenragout gleich bereitet; jedoch müssen für sechs Personen, namentlich wenn die Rebhühner noch jung sind, drei Stück genommen werden.

Teige.

---

994. Apostelkuchen. Brioche.

(Für 12 Personen.)

Bedarf: 1½ Pfd. Mehl, 1 Pfd. Butter, 12 Eier, ½ Maß Rahm, Salz, Zucker.

Man wäge anderthalb Pfund trockenes, gesiebtes Mehl auf einen Backtisch, nehme den vierten Theil davon, mache in die Mitte ein Grübchen, gebe zwei Eßlöffelvoll gute Bierhefe (Germ) hinein, und mache mit dem Mehl, der Hefe und der nöthigen lauwarmen Milch ein glattes Dampf (Dampfel), das nicht zu fest sein darf, sich jedoch von der Hand und dem Tisch loslöset. — In ein gewärmtes Kasseroll gießt man lauwarme Milch, die man wieder herausgießt, damit das Kasseroll nur feucht wird und gibt das Dampf hinein, deckt es zu und stellt es an einen warmen Ort zum Aufgehen. — Während dem macht man in die übrigen drei Theile Mehl ein Grübchen, arbeitet ein Pfund Butter gut ab, namentlich zur Winterszeit, wo die Butter hart ist und schneidet sie in kleinen Stückchen in die Mitte des Mehles, schlägt zwölf ganze Eier hinein, gibt einen Kaffeelöffelvoll Salz, einen Eßlöffelvoll Zucker, sechs Eßlöffelvoll süßen Doppel-Rahm dazu und arbeitet den Teig mit beiden Händen so gut als möglich ab. Ist das Dampf um das Doppelte gestiegen, so wird dasselbe unter den Teig gegeben und

mittels anhaltendem Uebereinanderschlagen ganz gut mit dem Teige vermengt, bis er sich leicht von dem Backtisch löset. — Nun wird in eine tiefe irdene Schüssel ein Tuch gelegt, gut mit Mehl bestreut, der Teig zu einem Ballen zusammen gemacht und in die Schüssel gelegt, oben auch mit Mehl bestaubt und mit dem heraushängenden Tuche zugedeckt, im Sommer an einem kühlen, im Winter an einem warmen Ort zum Gehen gestellt. — Es ist sehr gut, wenn man diesen Teig den Abend vorher macht, und über Nacht im Keller gehen läßt. In der Frühe wird der Teig zweimal so hoch aufgegangen sein, wo man ihn auf den mit Mehl bestaubten Backtisch gibt, mehreremal übereinander schlägt und auf ein gut verzinntes Backblech mit einem hohen Rand gibt und kalt, wenn möglich, auf's Eis stellt. Auf ein mit Butter bestrichenes Papier wird nun ein runder Ballen von dem Teig, welcher mit der Hand auf dem Backtisch gearbeitet worden ist, gelegt, und ein kleinerer wird von demselben Teig darauf gesetzt, indem man in dem großen in der Mitte eine Dille drückt, dieselbe mit zerklopftem Ei bestreicht, den kleinern Ballen auf einer Seite etwas spitzig dreht und in die Dille drückt. Dieser Apostelkuchen wird mit dem Papier auf ein Backblech gehoben, mit Ei bestrichen und in einem mäßig warmen Ofen in anderthalb Stunden gebacken; er muß im Backen nochmal so groß werden und von schöner brauner Farbe sein.

995. Apostelkuchen als Pudding.

Derselbe Teig, wie in Nr. 994 gezeigt worden ist, wird angemacht, nur mit dem Unterschiede, daß bevor das Dampf (Dampfel) hineinkommt, unter den Teig noch ein Glas Madeira oder ein Glas Rum nebst sechs weiteren Eßlöffelvoll süßen Doppelrahm gearbeitet werden. Ist das Dampf gut durchgeschlagen, so kommen ein Viertelpfund Rosinen, ein Viertelpfund Korinthen

(getrocknete Weinbeeren) ein Achtelpfund Citronat (in kleine Würfel geschnitten) darunter, welche gut mit dem Teig vermengt werden. — Dieser Teig kommt nun in eine gut mit Butter ausgestrichene Form und wird in derselben an einen warmen Ort gehen gelassen und dann in anderthalb bis zwei Stunden langsam herausgebacken. — Will man nun diesen Kuchen an der Stelle eines warmen Puddings zur Tafel geben, so muß er so gebacken werden, daß er eine halbe Stunde vor dem Anrichten aus dem Ofen kömmt; derselbe wird nun mit heißem Punsch (sieh Nr. 871) angefeuchtet, welches am besten durch Eintunken in eine Schüssel mit Punsch geschieht, bis er durch und durch feucht ist. — Dieser Kuchen wird nun auf einer Platte angerichtet, und in einer Saucière ein Eierpunsch (sieh Nr. 875) dazu servirt.

Mehlspeisen.

996. Kümmelküchel.

Man macht einen Hefenteig, wie in Nr. 486 beschrieben ist, rollt denselben ganz dünn (wie einen kleinen Federkiel) auf dem Backtisch aus, sticht so groß wie ein Kronenthaler runde Scheiben davon aus, legt sie auf ein Backblech und stellt sie an einen warmen Ort zum Aufgehen. — Während dem gibt man in einen halben Schoppen sauren Rahm sechs gelbe Eier, einen Kaffeelöffelvoll Kümmel und das nöthige Salz und klopft Alles gut durcheinander. — Sind nun die Kücheln gegangen, so bestreut man sie mit Eier, drückt in die Mitte ein Grübchen, so groß, wie einen halben Gulden, gießt den sauren Rahm mit einem Eßlöffel hinein und gibt in jedes Grübchen ein Haselnuß großes Stückchen frische

Butter; dann bestreut man den Rand auch mit Kümmel, bäckt sie in zwanzig Minuten im mäßig heißen Ofen und richtet sie auf einer Platte, auf einer Serviette an.

997. Münchener Hörnel (Kipfel).

Man gebe ein Pfund Mehl in eine irdene Schüssel, mache in der Mitte desselben von einem halben Schoppen gutem, lauwarmem Rahm und einem Eßlöffel voll Hefe ein Dampf. Wenn dasselbe an einem warmen Orte gut aufgegangen ist, kömmt ein Kaffeelöffelvoll Salz, zwei ditto Zucker und ein halber Schoppen kalter Doppelrahm hinein und wird das Ganze mit einem Kochlöffel gut verarbeitet, hierauf auf den Backtisch gegeben und ein Viertelpfund frische Butter geschnitten und unter den Teig geschlagen und zwar so lange, bis er sich ganz vom Backtische loslöset, hierauf mit Mehl bestäubt, mit einem Tuche zugedeckt und auf dem Tische ruhen gelassen. — Nach einer Viertelstunde wird derselbe dünn ausgerollt, in dreizollbreite Streifen geschnitten, und diese werden dann in gleiche Drei-Ecke getheilt, mit verlaufener Butter bestrichen, und daraus Hörnel (Kipfeln) geformt, auf ein Backblech gelegt, mit einem Tuch zugedeckt und zum Gehen gestellt. — Wenn sie nun aufgegangen, werden sie mit gelben Eiern zweimal bestrichen und im heißen Ofen herausgebacken.

Puddings und andere Mehlspeisen.

---

998. Plum-Pudding.

Man gibt sechzehn Loth geriebenes Milchbrod, zwölf Loth ausgekernte große Rosinen, zwölf Loth gut gewaschene Weinbeeren, zwölf Loth gutes, fein gehacktes Kernfett

(Nierenfett vom Ochsen) oder fein gehacktes Knochenmark, vier Loth fein geschnittenes Citronat, drei Loth auf Zucker abgeriebene und abgeschabene Orangen und Citronenschale, zwei Loth feinen Zimmt, sechs Loth feinen Zucker, den vierten Theil einer geriebenen Muskatnuß, eine Messerspitzevoll gestoßene Nelken, drei in kleine Würfel geschnittene Borsdorfer Aepfel, zwei Eßlöffelvoll eingesottene Weichsel (jedoch ohne Saft), zwei Eßlöffelvoll Aprikosen-Marmelade, vier ganze Eier, ein Glas voll Rum oder Madeira, und eine Hand voll Mehl, in eine große Schüssel, rührt Alles gut durcheinander und läßt es an einem kühlen Orte einige Zeit stehen. — Nun wird eine Serviette gut mit Butter bestrichen, diese sämmtlichen Ingredienzien nochmal durcheinander gerührt und in die Serviette gefüllt; die Serviette wird zusammen genommen, mit Bindfaden fest zugebunden, so daß man einen großen runden Klös hat, welcher in einem Kessel mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser drei Stunden lang langsam gekocht wird, wo man nicht vergessen darf, das verdampfte Wasser wieder durch kochendes zu ersetzen. — Beim Anrichten wird der Pudding aus dem Wasser gehoben, aufgebunden und auf die Platte gestürzt und dann die Serviette vorsichtig weggenommen. — Diesen Pudding gibt man gewöhnlich brennend zu Tische; man gießt nämlich Rum oder Arak über denselben und zündet ihn an. — Eine Weinsauce, wie in Nr. 245 beschrieben, der man noch ein Gläschen Rum beigibt, wird in einer Saucière zu dem Plum-Pudding gegeben.

999. Kaffee-Auflauf.

Man lasse eine halbe Maß guten Rahm in einem Kasseroll aufkochen; sechs Loth feiner Javakaffee wird hellbraun gebrannt und ganz heiß in den kochenden Rahm geschüttet, das Kasseroll wird gut zugedeckt und der

Kaffee eine Stunde darin gelassen, daß er sein Aroma dem Rahm mittheilen kann. Hierauf wird der Rahm durch eine Serviette passirt. — Sechs Loth Mehl werden nun mit diesem Rahm glatt und auf dem Feuer hierauf abgerührt, bis es ein dicker Teig (Brei) wird. — Dieser Teig wird nun in ein anderes Gefäß umgeleert, und sechs Loth frische Butter und sechs Loth feiner Zucker darunter gegeben. — Wenn der Teig ausgekühlt, werden nach und nach acht gelbe Eier daran geschlagen und verrührt und hierauf das zum steifen Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter gemengt. — Diese Masse wird nun in eine dünn mit Butter bestrichene Auflaufform gegeben und in drei Viertelstunden gebacken. — Der Auflauf wird mit feinem Zucker bestreut und muß gleich servirt werden.

1000. Auflauf von Haselnüssen.

Dazu nimmt man zwölf Loth von ihrer Schale befreite italienische Zellernüsse, oder große Bartnüsse, zieht die innere Schale wie die Mandel ab (sieh Nr. 896) wäscht sie, trocknet sie hierauf ab, und reibt sie im Reibstein, oder stößt sie im Mörser recht fein mit einer halben Maß guten Rahm; den man aber nach und nach dazu gibt und verfährt damit wie bei der Mandelmilch (sieh Nr. 879). Von dieser Nußmilch wird nun von sechs Loth Mehl, sechs Loth Zucker, sechs Loth Butter und acht Eiern ein Auflauf abgerührt und gebacken, wie im vorhergehenden Nr. 999 gezeigt wurde.

1001. Kastanien-Auflauf.

Ein Pfund Kastanien wird abgeschält, in einem Kasseroll von vier Loth Zucker, ein Loth Butter und zwei Eßlöffelvoll Wasser ein Caramel gemacht, (sieh Nr. 608), mit einer halben Maß Rahm aufgefüllt, die Kastanien und ein viertel Stängchen Vanille hinein-

gegeben und ganz weich und kurz gekocht, hierauf im Mörser gestoßen, durch ein feines Sieb gestrichen und mit Zucker versüßt, sechs Loth Butter mit acht gelben Eiern schaumig gerührt unter die Kastanien gut vermengt, zuletzt der Schnee von den acht Eiweiß darunter gegeben und wie die beiden vorhergehenden Auflaufe gebacken.

1002. Schwarzbrod-Auflauf mit Rothwein.

Man reibe ein halbes Pfund Schwarzbrod, röste es mit sechs Loth Butter hellbraun, fülle es mit ein und einem halben Schoppen heißen, rothen Wein auf und rühre es so lange, bis es sich vom Kasseroll losköset; gebe dazu acht Loth Vanillezucker, zwei Loth kleinwürflich geschnittenes Citronat, etwas feingehackte Orangen- und Citronenschale nebst etwas gestoßenem Zimmt und Nelken; schlage sechs gelbe Eier daran, verrühre Alles gut durcheinander, schlage und rühre den Schnee von sechs Eiern zuletzt darunter und verfahre im Uebrigen wie bei den vorhergehenden Auflaufen.

1003. Auflauf von Knochen-Mark.

Ein halbes Pfund Mandeln werden mit etwas saurem Rahm fein gerieben oder gestoßen. Man gibt sie hierauf in eine Schüssel, rührt mit einem Kochlöffel sechs Loth klare Butter, zwölf Loth in feine Würfel geschnittenes Ochsen-Mark, zwölf Loth Zucker, von einer Citrone die gehackte Schale, vier Loth gehacktes Citronat, acht gelbe Eier und fünf Eßlöffelvoll sauren Rahm daran und zuletzt den Schnee von sechs Eiweiß darunter. Man backt diesen Auflauf in einer Porzellan-Platte mit hohem Rand in drei Viertelstunden und gibt ihn mit Zucker bestreut zu Tische.

1004. Käse-Auflauf.

Sechs Loth Mehl wird mit einer halben Maß Rahm an und auf dem Feuer abgerührt, bis es ein

ganz dicker Brei wird; sechs Loth frische Butter, vier Loth geriebener Parmesan-, vier Loth geriebener Emmenthaler Käse, das nöthige Salz, eine Messerspitzevoll Pfeffer nebst einem Kaffeelöffelvoll Zucker wird darunter gerührt. — Nachdem er kalt ist, werden sechs gelbe Eier und zuletzt der Schnee darunter vermengt und im heißen Ofen in drei Viertelstunden schön goldgelb in einer Auflauf-Form gebacken.

1005. Flanc auf portugiesische Art.

Man backe in einem runden Tortenreif von ein Viertelpfund Zucker in zwei Finger hohes Bisquit (siehe Nr. 678), koche zwölf Borsdorfer Aepfel, in zwei Theile zerschnitten, gut weich, ebenfalls ein Viertelpfund gut gewaschenen Reis mit einem Achtelpfund Zucker und einem Viertelpfund Vanille in der Milch weich und stoße ein Viertelpfund Mandel-Macronen zu Bröseln. — Wenn nun Alles dieses hergerichtet ist, so höhle man das Bisquit aus, daß es eine Cruste bildet, bestreiche den Boden mit Aprikosen-Marmelade, streue etwas von den Bröseln darauf, dann eine ganz dünne Lage Reis, dann wieder Bröseln, dann eine Lage gekochter Aepfel, dann wieder Macronen-Brösel, und zuletzt Reis, welcher stark mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Nudelschäufelchen glacirt wird. — Mit einem flachen Kafferolldeckel wird nun der Flanc auf eine flache Platte gehoben, nochmal in's Bratrohr gestellt, damit er recht heiß wird, und dann servirt.

1006. Flanc von gemischten Früchten.

Man koche Pfirsiche, Aprikosen, Birnen, Mirabellen, Reineclauden, Kirschen 2c., jede Sorte für sich, oder man nehme auch zur Winterszeit eingemachte Früchte und lege sie auf ein Sieb, daß der Saft abläuft. Eine glatte, blechene Auflauf-Form wird dünn mit Butter

bestrichen, mit mürbem Teig (sieh Nr. 673) messerrückendick ausgelegt und der vorstehende Rand gezwickt. — Nun legt man die Form über den Teig mit Papier aus, gibt ihn voll Mehl und backt ihn blind heraus. — Während dem macht man folgende Creme: Sechs Loth Mehl, sechs Loth Orangen- oder Citronenzucker und sechs gelbe Eier werden mit drei Schoppen Rahm und vier Loth Butter, glatt und auf dem Feuer zu einem Creme gerührt, durch ein Haartuch gestrichen und in einer Schüssel öfters umgerührt, damit er keine Haut machen kann. — Wenn nun der Teig in der Form ausgebacken ist, wird das Mehl (welches man wieder verwenden kann) und das Papier herausgenommen, der Teig mit zerklopftem Ei von Innen bestrichen und nochmal in's heiße Rohr vier Minuten lang gegeben. Alsdann wird der Teig aus der Blechform herausgestürzt und auf ein Backblech gestellt; am Boden kommt etwas Creme, dann die verschiedenen Früchte, und oben wieder Creme. — Dieser Flanc wird nochmal im Ofen von oben etwas Farb nehmen gelassen, hierauf wird er mit einer spanischen Windmasse (Nr. 726) überzogen, schön gespritzt, mit Zucker bestaubt und im lauwarmen Ofen schön blaßgelb gebacken, mit einem Fischlöffel vorsichtig auf eine Platte gelegt und warm servirt.

1007. Reisküchel gebacken.

Zwölf Loth gewaschener Reis wird in wenig Wasser einmal aufgekocht, dann abgekühlt und auf ein Sieb zum Ablaufen gegossen. — Mit sechs Loth Zucker, einem Viertelstängchen Vanille, und drei Schoppen Rahm wird derselbe weich gekocht; er muß aber recht dick und weich sein. — Dann wird derselbe auf ein Backblech klein Finger dick gestrichen, mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier bedeckt und kalt gestellt; nach dem Erkalten werden runde Küchel davon ausgestochen, in Ei

und geriebenem Milchbrod umgewendet, in schwimmendem Schmalz gebacken, und eine Vanillesauce (Nr. 238) oder auch ein Chaudeau (Nr. 245) dazu gegeben. — Die Reisküchlein werden mit Zucker bestaubt und auf einer Serviette angerichtet.

1008. Gebackener Vanille-Creme.

Ein halbes Stängchen Vanille wird in der Mitte der Länge nach durchgeschnitten, in drei Schoppen gutem Doppelrahm ausgekocht und mit dem nöthigen Zucker versüßt. Nach dem Erkalten werden achtzehn gelbe Eier daran geschlagen, und dieser Creme durch ein feines Sieb passirt. Dieser Creme wird nun in kleine, glatte runde Förmchen, die mit klarer Butter ausgestrichen sind, gefüllt und im warmen Bad (sieh Nr. 923) gekocht. Nachdem sie erkaltet, wird der Creme in kleinfingerdicke Scheiben geschnitten, in Ei und Bröseln von Abfällen von trockenem Bisquit und Macronen umgewendet und in schwimmendem Schmalz gebacken; dann mit Vanille-Zucker bestaubt und auf einer Serviette angerichtet.

1009. Gebackener Chokolade-Creme.

Wird ganz dem vorhergehenden Vanille-Creme gleich bereitet, nur, daß man anstatt der Vanille ein halb Pfund Chokolade nimmt.

1010. Gefüllte Aepfelküchel.

Zwölf Stück mittelgroße Borsdorfer-Aepfel schäle man ab, doch so, daß der Stengel daran bleibt, und schneide da, wo der Stengel ist, ein paar Messerrücken dick, einen Deckel (Käppchen) davon ab, welchen man sorgfältig aufbewahrt. — Mit einem runden Ausstecher wird nun in die Mitte hinein, aber nicht ganz, durchgestochen und die Kerne dann mit dem Kernhause herausgenommen. Hierauf schneide man vier Loth Citronat, vier

Loth candirte Orangenschale, klein würflich, gebe vier Loth Sultaninen (Rosinen ohne Kerne), welche man ebenfalls einigemal durchschneidet, dazu, rühre vier Eßlöffelvoll Aprikosen-Marmelade und einen Eßlöffelvoll Arak darunter und fülle diese Ingredienzien in die ausgehöhlten Aepfel, gebe den passenden Deckel darauf, reihe die Aepfel in ein Gefäß, bestreue sie mit feinem Orangenzucker und gebe etwas Arak darüber. — Die Aepfel werden nun öfters mit diesem Saft begossen, damit sich der Arak- und Orangengeschmack denselben mittheilt. — Weiters werden sechs Kochlöffelvoll Mehl mit weißem Wein zu einem dicken Teig glatt gerührt, der Saft und Zucker, welcher von den Aepfeln übrig ist, nebst zwei Eßlöffelvoll Olivenöl darunter gemengt, von fünf Eiweiß ein Schnee geschlagen und ebenfalls darunter gerührt. — Die Aepfel werden nun in diesem Teig umgewendet und im heißen Schmalz schwimmend hellbraun gebacken, gut mit Zucker bestreut, mit einer glühenden Schaufel glacirt und auf einer Serviette angerichtet.

Kalte Puddings, Cremes und süße Sulzen.

(Für 12 Personen.)

1011. Pudding à la Nesselrode. (Kastanienpudding.)

Bedarf: 2 Pfd. Kastanien, 1/2 Maß Schlagrahm, 1 Maß süßer Rahm, 1 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Weinbeeren und Rosinen, 4 Loth würflich geschnittenes Citronat, 1/2 Stängchen Vanille, 6 Eigelb, 1/3 Flasche Marasquino de Zara, 1/2 Pfd. Kirschen in Zucker, 1/2 Pfd. Aprikosen-Marmelade.

Man mache von vier Loth Zucker etwas Caramel, (siehe Nr. 944), gebe die abgeschälten Kastanien hinein

nebst einem halben Stängchen Vanille, fülle sie mit einer Maß kochendem Rahm auf und lasse sie weich kochen. — Sie werden dann gestoßen und durch ein feines Sieb passirt. Hierauf werden sechs Eigelb und achtundzwanzig Loth Zucker dazu gegeben und auf dem Feuer abgerührt, bis die Eier gekocht sind und hierauf in die Frierbüchse gegossen und zugedeckt. — Nach dem Erkalten werden zwei Gläservoll Marasquino daran gegossen, die Frierbüchse in Eis eingegraben, das Eis stark gesalzen und unter fleißigem Rühren der Büchse gefroren; mit einem Spachtel wird das Kastanien-Purée fleißig gearbeitet und wenn es nun anfängt, dick zu werden, so kommen ein und ein halber Schoppen geschlagener Rahm darunter und wird dann die Masse wieder gefroren, bis sie dick wird. — Hierauf kommt ein Viertelpfund Aprikosenmarmelade nebst dem ein halb Pfund Weinbeeren und Rosinen, ein Achtelpfund Citronat dazu und wird wieder gefroren. — Alsdann wird die Masse in eine Eis-Puddingform gefüllt, nach jedem Löffelvoll Kastanien-Creme, kommen einige Kirschen in Zucker, etwas Aprikosenmarmelade inzwischen, so, daß der Pudding, wenn er angegriffen wird, marmorirt aussieht, und so fährt man abwechslungsweise fort, bis die Form voll ist, welche gut ausgefüllt und zugedeckt, mit einem fest schließenden Deckel in gesalzenem Eis eingegraben und noch gänzlich gefroren wird. — Die Form wird vor'm Anrichten mit kaltem Wasser abgewaschen, in heißes Wasser (in welchem man die Hand leiden kann) eingetaucht, gestürzt und auf einer Serviette angerichtet. — Etwas geschlagener Schlagrahm wird gezuckert und der Rest Marasquino darunter gerührt und in einer Saucière zum Pudding beigegeben.

1012. Kabinets-Pudding.

Bedarf: 1¼ Loth Hausenblase, ¼ Stängchen Vanille, 2 Schoppen Schlagrahm, 4 Loth Bisquit, 4 Loth Macronen, 4 Loth Citronat, 4 Loth Rosinen, 4 Loth Weinbeeren, 2 Glas Marasquino, 8 Loth Zucker.

Man löse ein und ein halbes Loth Hausenblase gut in Wasser auf und koche sie kurz bis auf drei Eßlöffel voll; koche die vier Loth Rosinen, vier Loth Weinbeeren, vier Loth Citronat mit etwas Wasser und Zucker weich, und wenn das Wasser ganz eingekocht ist, gebe man einige Tropfen Marasquino daran; ebenso werden die Bisquit und Macronen mit etwas Marasquino angefeuchtet. — Ein und ein halber Schoppen Schlagrahm wird fest geschlagen unter die Hausenblase gerührt, mit sechs Loth Vanillezucker versüßt, ein und ein halbes Glas Marasquino dazu gegossen und so lange auf dem Eise gerührt, bis die Creme anfängt, dick zu werden; dann wird eine Puddingform mit Mandelöl ausgestrichen, in gestoßenes Eis eingegraben, der Boden schön mit Bisquit und Macronen, mit Weinbeeren und Rosinen ausgelegt, ein Löffelvoll Creme darauf gegeben, wieder Bisquites und Macronen, inzwischen Citronat, Weinbeeren und Rosinen gestreut, und so fortgefahren, bis die Form voll ist. Kurz vor dem Anrichten wird der Pudding etwas von der Form losgedrückt, hineingeblasen und auf eine Serviette gestürzt. — Von dem halben Schoppen Schlagrahm, einem halben Glas Marasquino und zwei Loth Vanillezucker wird eine Sauce gemacht, wie in Nr. 1012 gezeigt worden ist, und in einer Saucière beigegeben.

1013. Pudding d'Orleans.

Bedarf: 1 Maß Rahm, ¼ Stängchen Vanille, 12 Loth Zucker, 2 Glas Vanille-Liqueure, 8 Eigelb, 4 Loth Hausenblase, 4 Loth Weinbeeren, 4 Loth Rosinen, 4 Loth Bisquit, 4 Loth Mandelmacronen.

Die Maß Milch wird mit dem viertel Stängchen Vanille und den zwölf Loth Zucker gut aus- und bis

zu drei Schoppen eingekocht, die acht gelben Eier mit einem Cremebesen darunter geschlagen und durch ein Tuch gewunden und kalt gestellt. Die vier Loth aufgelöste und bis zu sechs Eßlöffel eingekochte Hausenblase wird darunter gerührt nebst dem Liqueur. — Nach dem Erkalten wird eine Form mit Mandel-Oel ausgestrichen und in Eis eingegraben. — Der Boden der Form wird mit den Rosinen ausgelegt, welche mit etwas Zucker und Wasser gekocht und wieder abgetrocknet worden sind, dann wird etwas von der Creme daran gegossen und sulzen gelassen; weiters kommt dann eine Lage Mandelmacronen und Citronat, welche wieder mit Creme übergossen werden und nachdem dieß ebenfalls gesulzt, eine Lage Bisquit und Rosinen, und so wird fortgefahren, bis die Form voll ist. — Ein Schlagrahm mit etwas Vanillezucker und Liqueur wird als Sauce bei-, und wenn die Form in der Mitte einen Cilinder hat, auch in die Mitte des Puddings gegeben.

1014. Kapuziner-Creme.

Bedarf: 2 Loth Hausenblase, 2 Schoppen Schlagrahm, 1 Schoppen Milch, 6 Loth Chokolade, 5 Eigelb, 12 Loth Zucker, 1/4 Stängchen Vanille.

Man koche sechs Loth Vanille-Chokolade in einem Schoppen Milch, versüße sie mit sechs Loth Zucker, schlage fünf gelbe Eier mit einem Cremebesen damit ab und passire die Chokolade in ein Gefäß und gebe anderthalb Loth im Wasser aufgelöste und dick eingekochte Hausenblase darunter. Nach dem Erkalten wird ein Schoppen geschlagener Rahm darunter und auf dem Eise so lange gerührt, bis die Creme anfängt, dick zu werden. — Von dem zweiten Schoppen Schlagrahm wird eine weiße Vanillecreme gemacht, indem man die ein halbes Loth verlaufene Hausenblase mit sechs Loth Vanillezucker versüßt, auf's Eis stellt und den Schoppen geschlagenen

Rahm darunter und so lange rührt, bis er dick wird. — Nun wird eine Form ohne Cilinder mit Mandel-Oel ausgestrichen, in gestoßenes Eis eingegraben. — Wenn nun die Form recht kalt ist, wird die ganze Form fingerdick von dem Chokoladecreme ausgestrichen und wenn er ganz erkaltet ist, wird die weiße Vanille-Creme in die Mitte gefüllt und vor dem Anrichten damit verfahren, wie bei dem vorhergehenden Kabinets-Puddig Nr. 996. — Zu dieser Creme gehört eigentlich eine doppelte Form; nämlich eine, in welche eine trichterartige kleinere Form hineinpaßt, welche einen fingerdicken Zwischenraum zwischen beiden Formen läßt. — Man macht in diesem Falle die erste Form halbvoll mit Chokoladecreme, drückt die zweite Form hinein, welche aber auch und zwar an der äußern Seite mit Mandel-Oel überstrichen sein muß, und befestigt sie an an den der andern Form befindlichen Stifte. — Wenn nun die Chokoladecreme gesulzt, so nimmt man die innere Form heraus und füllt den leeren Raum mit der Vanillecreme aus.

1015. Creme-Cardinal.

Bedarf: 1 Schoppen Rheinwein, 1 Glas Champagner, 2 Orangen, 1 Citrone, 18 Loth Zucker, 4 Loth Hausenblase, 1 Schoppen Schlagrahm, 6 Eigelb, ½ Schoppen Milch.

Man schäle eine Orange ganz fein ab, gebe diese Schale in ein Gefäß, koche zwölf Loth Zucker ganz dick mit etwas Wasser zu einem Syrup und wenn er nur mehr lauwarm ist, so wird er über die Orangenschale gegossen und zugedeckt stehen gelassen, bis er ganz erkaltet. Einen Schoppen Rheinwein läßt man einmal aufkochen, gibt den Saft einer Citrone und zweier Orangen (filterirt) dazu und wenn nun das Alles kalt, wird es durcheinander gemischt und kommen noch drei Loth in Wasser aufgelöste und dick eingekochte Hausen-

blase, ein Glas Champagner und etwas Altkermessaft, mit welch' Letzterem man diese Gelée schön rosa färbt, dazu. — Zu dieser Creme-Cardinal ist aber eine doppelte Form nothwendig, wie in Nr. 1014 beschrieben ist. — Wenn nun diese Doppelform schön gerade in Eis eingegraben ist, so wird der leere Raum zwischen den beiden Formen mit obiger Sulze voll gegossen. Nachdem diese nun gut gesulzt ist, werden die Stifte, mit welchen die innere Form befestiget, zuerst herausgenommen, in die innere Form lauwarmes Wasser gegossen und die Form vorsichtig herausgehoben. — In die Mitte kommt nun folgende Orangen-Creme: Sechs Loth Orangenzucker wird mit sechs gelben Eiern und mit einem halben Schoppen Milch bis zum Dickwerden auf dem Feuer gerührt, ein Loth gut eingekochte Hausenblase dazu gegeben und durch ein Tuch in ein Kasseroll gepreßt. Nachdem nun diese Creme auf dem Eise kalt gerührt, wird ein Schoppen Schlagrahm darunter gemengt und in die Mitte der Sulz gefüllt. — Die äußere Sulz muß so klar sein, daß die Creme durchschimmert. — Nach dem gänzlichen Erkalten wird die Form in heißes Wasser getaucht, (sieh Nr. 1012) abgetrocknet und auf eine Platte gestürzt.

1016. Jungfern-Kaffee-Creme.

Bedarf: 4 Loth Kaffee (Mokka), 1 Schoppen Rahm, 2 Schoppen Schlagrahm, 2 Loth Hausenblase, 8 Loth Zucker.

Ein Schoppen guter süßer Rahm wird kochend gemacht und vier Loth Kaffee (Mokka) wird frisch gebrannt, und ungemalen, ganz heiß in den kochenden Rahm gegeben und gut zugedeckt. — Wenn derselbe erkaltet ist, wird dieser Kaffee-Rahm durch eine Serviette gepreßt, zwei Loth gut ausgekochte und bis zu drei Eßlöffelvoll eingekochte Hausenblase dazu gegeben, auf das Eis gestellt, zwei Schoppen geschlagener Rahm nebst acht Loth

gestoßenem Zucker darunter und bis zum Dickwerden gerührt, in eine mit Mandel-Oel ausgestrichene und in Eis eingegrabene Form gegossen und noch gänzlich sulzen gelassen und wie die vorhergehenden Cremes (sieh Nr. 1012) auf eine Platte gestürzt.

1017. Aprikosen-Creme.

Bedarf: 8 Loth Aprikosen, 12 Loth Zucker, 2 Loth Hausenblase 2 Schoppen Schlagrahm.

Man nehme acht Loth reife, abgeschälte Aprikosen, schneide sie einigemal durch, gebe zwölf Loth gestoßenen Zucker dazu und koche daraus eine Marmelade, welche man durch ein Sieb streicht; dann werden zwei Loth aufgelöste und eingekochte Hausenblase dazu gegeben und auf dem Eise mit der Marmelade kalt gerührt. — Hierauf kommen zwei Schoppen geschlagener Rahm darunter, und dieser Aprikosen-Creme wird in eine mit Mandel-Oel ausgestrichene Form gefüllt, in Eis eingegraben und wie die vorhergehenden Cremes behandelt und angerichtet.

1018. Erdbeer-Creme.

Bedarf: 2 Schoppen Erdbeeren, 2 Schoppen Schlagrahm, 12 Loth Zucker, 2 Loth Hausenblase.

Man passire zwei Schoppen recht reife Wald-Erdbeeren durch ein feines Sieb, damit alle Kernchen zurückbleiben, versüße sie mit zwölf Loth Zucker, gebe zwei Loth aufgelöste und gut eingekochte Hausenblase (aber ja nicht heiß) daran, rühre es auf dem Eis, gebe zwei Schoppen geschlagenen Rahm darunter, und fülle diese Creme in eine mit Mandel-Oel ausgestrichene Form, und verfahre damit wie bei den vorhergehenden Cremes.

1019. Himbeer-Creme.

Bedarf: ½ Pfd. Himbeeren, ½ Pfd. Zucker, 2 Schoppen Schlagrahm, 2 Loth Hausenblase.

Man wäge ein halb Pfund recht reife Himbeeren und ein halb Pfund gestoßenen Zucker; gebe erstere in ein unverzinntes Kasseroll, streue ein halbes Pfund gestoßenen Zucker darüber und stelle es auf's Feuer zum Kochen. — Wenn nun die ganze Masse im Kochen ist, sehe man auf die Uhr und lasse diesen Saft zehn Minuten lang kochen, presse ihn durch ein Tuch, gebe zwei Loth Hausenblase dazu, rühre ihn auf dem Eise bis zum Erkalten, rühre auch behutsam zwei Schoppen geschlagenen Rahm darunter, fülle ihn in eine mit Mandel-Oel ausgestrichene Form, welche man in's Eis gräbt, und verfahre damit wie bei den vorhergehenden Cremes.

1020. Johannisbeer-Creme.

Wird ganz so, wie der vorhergehende, behandelt, nur daß man statt Himbeeren Johannisbeeren nimmt.

1021. Himbeer-Sulz.

Bedarf: ½ Pfd. Himbeeren, ½ Pfd. Zucker, 3 Loth Hausenblase, 2 Schoppen weißer Wein, 1 saftige Citrone.

Man mache einen Himbeersaft, wie in Nr. 1019 gezeigt ist, gebe drei Loth aufgelöste und gut eingekochte Hausenblase dazu nebst zwei Schoppen aufgekochten wieder erkalteten Wein und den Saft einer Citrone, rühre Alles gut durcheinander und fülle diese Sulz in eine in Eis eingegrabene Form und lasse die Gelée sulzen. — Beim Anrichten tauche man die Form in heißes Wasser, in welchem man die Hand leiden kann, trockne sie von Außen gut mit einem Tuch ab und stürze die Sulz auf eine Platte. — Will man ganze Himbeeren unter die Sulz geben, so suche man

die schönsten aus, gieße nur ganz wenig Sulz in die Form, lasse sie sulzen, gebe dann einige Himbeeren hinein, etwas Sulz darüber, lasse sie abermals sulzen, und so fährt man fort, bis die Form voll ist.

1022. Johannisbeer=Sulz.

Wird ganz der vorhergehenden Himbeersulz gleich bereitet, nur daß man einen halben Schoppen weniger Wein nimmt, da die Johannisbeeren etwas mehr Saft geben.

1023. Aepfel=Sulz.

Bedarf: 12 Aepfel, 2 Citronen, 12 Loth Zucker, 4 Loth Hausenblase, 2 Schoppen weißer Wein.

Man nehme zwölf Reinette= oder Calville=Aepfel, schneide sie in acht Theile, jedoch ohne sie abzuschälen, schneide das Kernhaus heraus und gebe eine Maß frisches Wasser, den Saft von zwei Citronen, eine halbe Maß weißen Wein und zwölf Loth Zucker daran, und lasse die Aepfel darin sehr langsam kochen, bis sie weich sind, der Saft daran aber nicht trübe wird, was dadurch verhütet werden kann, wenn man ihn von Zeit zu Zeit fleißig abschaumt. — Auf einen umgekehrten hölzernen Stuhl wird an die vier Füße ein Tuch mit Bindfaden aufgespannt, ein Gefäß untergestellt, die Aepfel darauf gegossen und der Saft durch das Tuch tropfen gelassen. — Auf eine Maß dieses Aepfelgelées nehme man vier Loth Hausenblase und gebe sie gut eingekocht darunter und fülle sie in eine in Eis eingegrabene Geléeform. Nachdem die Gelée gesulzt, wird sie in ein warmes Wasser getaucht, die Form abgetrocknet und auf eine Platte gestürzt. — Diese Aepfelsulz kann auch in Streifen gegeben werden, indem man die Hälfte der Sulz roth färbt und in die Form gießt, nach jedesmaligem Sulzenlassen, jedes Streifens. —

Auch können Aepfelschnitten, wovon man die Hälfte mit Citronensaft und Zucker weiß, die andere mit Cochenille-Farbe roth färbt, in schönen Kränzchen in die Sulz eingelegt werden.

1024. Punsch-Sulz.

Bedarf: 16 Loth Zucker, 1 Loth Thee, 4 Loth Hausenblase, 2 Orangen, 1 Citrone, 1 Schoppen weißer Wein.

Sechzehn Loth Zucker koche man mit einem Schoppen Wasser zu einem Syrup, schütte ihn über die fein abgeschälte Schale zweier Orangen lauwarm und lasse den Geschmack dem Zucker in einer Stunde mittheilen; ferner wird ein Schoppen weißer Wein aufgekocht, der Saft von zwei Orangen und einer Citrone filtrirt dazu gegeben; ein Schoppen schwarzer Thee, ein halber Schoppen Arak oder Rum (je nach Belieben auch mehr) vier Loth aufgelöste Hausenblase, wird Alles zu dem Zucker gegeben und mit demselben durch eine Serviette gewunden, in eine Sulzform gegossen und wie die vorhergehenden gesulzt.

1025. Chocolade-Sulz.

Bedarf: ½ Pfd. Vanille-Chocolade, 4 Loth Hausenblase, 8 Loth Zucker.

Ein halbes Pfund Chocolade koche man mit acht Loth Zucker und drei Schoppen Wasser so lange, bis sich dieselbe gut aufgelöst hat. Hierauf winde man die Chocolade durch ein Tuch, gebe vier Loth Hausenblase, die gut aufgelöst worden ist, darunter, verrühre dieselbe gut mit der Chocolade und gebe sie in eine Form zum Sulzen und verfahre damit wie bei den vorhergehenden.

Speisezettel

für

bürgerliche Haushaltungen

für

die sieben Wochentage eines jeden Monats im Jahre.

Januar. — **Montag.** Sagosuppe. — Rindfleisch mit kaltem Meerrettig. — Salat mit rothen Rüben oder eingemachten Gurken. — Wirsing mit gebackener Kalbsleber. — **Dienstag.** Weißbrodknödelsuppe. — Rindfleisch mit Kartoffelpüree. — Mehlschmarn mit Zwetschgencompot. — **Mittwoch.** Reissuppe. — Rindfleisch mit eingesottenen Preißelbeeren, oder mit Senf oder saueren Weichseln. — Gelbe Rüben und Hirnbavesen. — **Donnerstag.** Bisquitsuppe. — Rindfleisch mit blauem Kohl. — Ausgezogene Strudeln. — **Freitag.** Erbsensuppe. — Gebackener Fisch mit Salat. — Dampfnudeln mit Vanillesauce. — **Samstag.** Rollgerstensuppe. — Rindfleisch mit Meerrettig in der Fleischsuppe. — Sauerkraut mit Würsten oder gebratenem Schweinefleisch. — **Sonntag.** Nudelsuppe. — Rindfleisch mit Schwarzwurzeln. — Gansbraten mit Kartoffelsalat. — Aepfelkuchen.

Februar. — **Montag.** Griessuppe. — Rindfleisch mit Häringsalat. — Erbsengemüse mit geräuchertem Fleisch. — **Dienstag.** Flädelsuppe. — Rindfleisch mit geröfteten Kartoffeln. — Auflauf von geriebener Gerste mit Compot. — **Mittwoch.** Schwarzbrodsuppe mit Bratwürsten oder Eiern. — Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Brokelgemüse (Rosenkohl) mit Bratwürsten oder Kalbs-Coteletts. — **Donnerstag.** Kräutersuppe. — Rindfleisch mit Kartoffelgemüse. — Milchnockerln. — **Freitag.** Suppe mit geröfteter Brodgerste. — Hecht mit

Buttersauce und Kartoffeln. — Wespennester mit Zwetschgencompot. — **Samstag.** Einlaufsuppe. — Rindfleisch mit Selleriesalat. — Wirsing mit geräucherten oder Bratwürsten. **Sonntag** Suppe mit Leberknödeln. — Rindfleisch mit Blaukraut. — Gefüllte Kalbsbrust mit Salat. — Hefenkranz.

März. — **Montag.** Suppe mit geriebenem Teig. — Rindfleisch mit saurem Kartoffelgemüse. — Omeletstrudel. — **Dienstag.** Linsensuppe. — Rindfleisch mit Sardellensauce. — Süß gedünstetes Weißkraut mit Schweins-Coteletts oder Schinken. — **Mittwoch.** Schinkenknödeln. — Rindfleisch mit Endiviengemüse. — Reisauflauf mit Aepfel. — **Donnerstag.** Reissuppe. — Rindfleisch mit Petersiliensauce. — Spinat mit Eieromelets. — **Freitag.** Kartoffelsuppe. — Karpfen in brauner Sauce mit Brodknödeln. — Aepfelnudeln. — **Samstag.** Hirnsuppe. — Rindfleisch mit Senf- oder Essiggurken. — Bayerische Rüben mit gebratenem Schweinefleisch. — **Sonntag.** Fleckelsuppe. — Rindfleisch mit Schwarzwurzelgemüse. — Kapaunenbraten mit Salat. — Strauben.

April. — **Montag.** Lebersuppe. — Rindfleisch mit Bohnenpüree. — Regenwürmer. — **Dienstag.** Nockerlsuppe. — Rindfleisch mit Eiersauce mit Schnittlauch. — Linsengemüse mit geräucherten Würsten. — **Mittwoch.** Grüne Kernsuppe. — Rindfleisch mit Wirsing. — Abgetrocknete Milchnudeln mit Prünellencompot. — **Donnerstag.** Maccaronisuppe. — Rindfleisch mit Brunnenkresse. — Gefüllter Wirsing. — **Freitag.** Rognersuppe. — Gebratener Karpfen mit saurem Rahm und Kartoffeln. — Dampfnudeln mit Compot von getrockneten Kirschen. — **Samstag.** Baumwollsuppe. — Rindfleisch mit Kartoffelpüree. — Saure Lunge mit Brodknödeln. — **Sonntag.** Griesknödelsuppe. — Rindfleisch mit Hopfengemüse. — Lammsbraten mit Salat. — Windkücheln.

Mai. — **Montag.** Linsensuppe. — Rindfleisch mit Meerrettig in der Milch. — Kohlrabigemüse mit gebackener Rindszunge. — **Dienstag.** Hirnpfanzelsuppe. — Rindfleisch mit Gemüse von grünen Erbsen. — Zwetschgenbavesen. — **Mittwoch.** Panadel-

suppe. — Rindfleisch mit kleinen Rettigen. — Brechspargelgemüse mit Knackwürsten. — **Donnerstag.** Leberspatzensuppe. — Rindfleisch mit Spinat. — Reismus mit Zucker und Zimmt. — **Freitag.** Krebssuppe. — Fischpudding mit Sauce. — Kugelhupf mit Kirschencompot. — **Samstag.** Rollgerstensuppe. — Rindfleisch mit grünem Salat und Eiern. — Hopfengemüse mit Bratwürsten. — **Sonntag.** Markknödelsuppe. — Rindfleisch mit Spargelsalat. — Rindsfilet mit Maccaroni.

Juni. — **Montag.** Griesnockensuppe. — Rindfleisch mit Gurkensalat. — Spargelgemüse mit Schinken. — **Dienstag.** Kräutersuppe. — Rindfleisch mit gelben Rüben und grünen Erbsen. — Reisschmarn mit Zucker und Zimmt. — **Mittwoch.** Bavesensuppe. — Rindfleisch mit Morcheln in Sauce. — Schinkenspeise. — **Donnerstag.** Verrührte Schwarzbrodsuppe mit saurem Rahm. — Rindfleisch mit Kohlrabi. — Semmelnudeln und Zwetschgencompot. — **Freitag.** Brennsuppe. — Spinat mit gebackenen Froschschenkeln. — Hecht mit Kartoffeln. — Gesottener Brodpudding mit Aprikosensauce. — **Samstag.** Braune Sagosuppe. — Rindfleisch mit Schwämmen in Essig. — Wirsing mit Netzkoteletts. — **Sonntag.** Gebackene Erbsensuppe. — Rindfleisch mit Rettig und Gurkensalat. — Kalbsschlegel mit Rahmsauce und Kartoffeln. — Weinpudding mit Weinsauce (Chaudeau).

Juli. — **Montag.** Stritzelsuppe. — Rindfleisch mit Bohnengemüse. — Griesschmarn und frisches Kirschencompot. — **Dienstag.** Goldwürfelsuppe. — Rindfleisch mit Bohnensalat. — Hammel-Coteletts mit Kohlrabi. — **Mittwoch.** Omelettsuppe. — Rindfleisch mit Gemüse von weißen Rüben. — Kirschenauflauf. — **Donnerstag.** Reisschleimsuppe. — Rindfleisch mit Schnittlauchsauce. — Scheverbsengemüse mit gebackenem Hirn oder Bries. — **Freitag.** Fischsuppe. — Hecht mit gelber Buttersauce und Kartoffeln. — Schneckennudeln mit Kirschencompot. — **Samstag.** Spargelsuppe. — Rindfleisch mit rothen Rüben in Essig. — Gemüse von gelben

Rüben mit Fleischcroquetts. — **Sonntag.** Bisquitsuppe. — Rindfleisch mit warmem Meerrettig. — Gebratene Tauben mit Salat. — Sandkuchen mit Kirschen.

August. — **Montag.** Wirsingsuppe. — Rindfleisch mit Spargelsalat. — Kartoffelgemüse mit Bratwürsten. — **Dienstag.** Lebernockerlnsuppe. — Rindfleisch mit Bohnengemüse. — Brodkuchen mit Kirschen. — **Mittwoch.** Brodgerstensuppe. — Rindfleisch mit Rettig und Gurken. — Weiße Rüben und Hammelfleisch. — **Donnerstag.** Suppe von grünen Erbsen. — Rindfleisch mit Kartoffeln in Petersiliensauce. — Gewöhnlichen Mehlauflauf mit Birnencompot. — **Freitag.** Weinsuppe. — Schill mit Butter und Kartoffeln. — Rohrnudeln mit Compot. — **Samstag.** Schwarzbrodsuppe mit Ei. — Rindfleisch mit geriebenem Rettig. — Gemüse von Kopfsalat mit geräucherter Zunge. — **Sonntag.** Suppe mit Fleischknödeln. — Rindfleisch mit Brechspargelgemüse. — Gebratenes Huhn mit Salat. — Weichselkuchen.

September. — **Montag.** Endiviensuppe mit gebackenem Brod. — Rindfleisch mit Häringsalat. — Blaukraut mit Brat- oder geräucherten Würsten. — **Dienstag.** Fleckelsuppe. — Rindfleisch mit gerösteten Kartoffeln. — Kalbszunge in Sauce mit Mehlschmarn. — **Mittwoch.** Griessuppe. — Rindfleisch mit Gurken und Rettig. — Bohnengemüse mit Hammels-Coteletts. — **Donnerstag.** Spinatkrapfensuppe. — Rindfleisch mit gelben Rüben. — Zwetschgensuppe. — **Freitag.** Geröstete Griessuppe. — Forellen mit Buttersauce und Kartoffeln. — Aufgezogenes Mehlmus mit Compot von frischen Zwetschgen. — **Samstag.** Kräutersuppe. — Rindfleisch mit Schwämmen. — Spinat mit Eiern (Ochsenaugen). **Sonntag.** Leberknödelsuppe. — Rindfleisch mit Sauerampfergemüse. — Gansbraten mit Salat. — Aepfelkrapfen von Butterteig.

Oktober. — **Montag.** Wurzelsuppe mit gebackenem Brode. — Rindfleisch mit Salat von rothen Rüben oder Senf. — Blumenkohl mit Hirnbavesen. — **Dienstag.** Flädelsuppe. —

Rindfleisch mit Gemüse von weißen Rüben. — Omelettstrudel. — **Mittwoch.** Reissuppe mit Ei. — Rindfleisch mit geriebenem Rettig. — Kohlrabigemüse mit Kalbs-Cotelett**s**. — **Donnerstag.** Leberpfanzelsuppe. — Rindfleisch mit Kartoffelgemüse. — Aepfelauflauf. — **Freitag.** Erbsensuppe mit Nudeln. — Fischkoteletts mit Kopfsalat und Eiern. — Dampfnudeln mit Vanillesauce. — **Samstag.** Hirnsuppe. — Rindfleisch mit Kartoffelpüree. — Sauerkraut mit Leber und Blutwürsten. — **Sonntag.** Abgetriebene Knödelsuppe. — Rindfleisch mit Rosenkohl. — Entenbraten mit Salat. — Butterteigkuchen mit Aepfeln und Eierguß.

November. — **Montag.** Suppe mit geriebener Gerste. — Rindfleisch mit eingemachten Gurken. — Linsengemüse mit geräucherten Würsten. — **Dienstag.** Kartoffelsuppe. — Rindfleisch mit Wirsinggemüse. — Brandnudeln mit Kirschensauce. — **Mittwoch.** Schinkenknödelsuppe. — Rindfleisch mit Sardellensauce. — Kohlrabigemüse mit gebackener Kalbsleber. — **Donnerstag.** Suppe mit Maccaroni. — Rindfleisch mit gelben Rüben. — Geschnittene Nudeln mit Guß. — **Freitag.** Linsensuppe. — Huchfisch mit Butter und Kartoffeln. — Rohrnudeln und Compot. — **Samstag.** Schleimsuppe. — Rindfleisch mit Krautsalat. — Blauen Kohl mit Kastanien und Würsten. — **Sonntag.** Endiviensuppe mit gebackenen Erbsen. — Rindfleisch mit Meerrettig. — Rehbraten mit Salat oder Compot. — Linzertorte.

Dezember. — **Montag.** Schwarzbrodsuppe mit Bratwürsten. — Rindfleisch mit Kartoffelschnitzen. — Regenwürmer. — **Dienstag.** Suppe mit Griesknödeln. — Rindfleisch mit rothen Rüben oder Gurken. — Weiße Rüben mit Hirnpfanzel. — **Mittwoch.** Brodgerstensuppe. — Rindfleisch mit Schwarzwurzelgemüse. — Semmelmehlspeise mit Compot. — **Donnerstag.** Sagosuppe. — Rindfleisch mit Zwiebelsauce. — Geröstete Kartoffeln mit Schinken. — **Freitag.** Schneckensuppe. — Schellfisch mit Butter und Kartoffeln. — Reispudding mit Aepfeln. — **Samstag.** Nudelsuppe. — Rindfleisch mit

Meerrettig. — Kartoffelgemüse mit warmem Schinken. — **Sonntag.** Nudelsuppe. — Rindfleisch mit Blaukraut. — Hasenbraten mit Salat und Compot, Punschblätter.

Abendessen

für die Wochentage in jedem Monat eines Jahres.

Januar. — **Montag.** Kalbsbraten und Salat. — **Dienstag.** Beefsteaks mit Kartoffeln. — **Mittwoch.** Eingemachtes Kalbfleisch mit Pfannkuchen oder Kartoffeln. — **Donnerstag.** Lendenbraten mit Kartoffeln. — **Freitag.** Gebackener Karpfen mit Eiersalat. — **Samstag.** Gansjung mit Kartoffeln oder Knödeln. — **Sonntag.** Abgebräuntes Rindfleisch oder kalten Braten mit Salat.

Februar. — **Montag.** Kalbs-Coteletts mit Salat. — **Dienstag.** Rindszunge in Sauce mit Kartoffeln. — **Mittwoch.** Gefüllte Kalbsbrust mit Salat. — **Donnerstag.** Sauere Leber oder Nieren mit Kartoffeln oder Wassernudeln. — **Freitag.** Hecht in Sauce mit Kartoffeln. — **Samstag.** Gedünstete Kalbsschulter mit Salat. — **Sonntag.** Pfannkuchen mit Salat oder Compot.

März. — **Montag.** Gefüllte Tauben mit Salat. — **Dienstag.** Sauere Kalbslunge mit Brodknödel. — **Mittwoch.** Nudelsuppe mit einer alten Henne. — **Donnerstag.** Gebackene Kalbsschnitze mit Salat. — **Freitag.** Gebratener Karpfen mit Kartoffeln. — **Samstag.** Golaschfleisch mit Kartoffeln. — **Sonntag.** Knackwürste oder Schinken mit Eiern.

April. — **Montag.** Schinkenmehlspeise. — **Dienstag.** Gebratenes Lammfleisch mit Salat. — **Mittwoch.** Boeuf a la mode mit Kartoffelknödeln. — **Donnerstag.** Rindsbraten mit Kartoffeln. — **Freitag.** Mehlschmarrn mit Compot oder Salat. — **Samstag.** Schweins-Coteletts mit Kartoffelsalat. — **Sonntag.** Fleischpfanzel mit grünem Salat.

Mai. — **Montag.** Kalbskoteletts mit Salat. — **Dienstag.** Beefsteak mit Ei und Kartoffeln. — **Mittwoch.** Gebackene Bücklinge mit Salat. — **Donnerstag.** Nierenbraten mit Salat. — **Freitag.** Fischpudding mit Salat. — **Samstag.** Kalbszunge mit Sauce mit Wasserspatzen oder Kartoffeln. — **Sonntag.** Haschée von Kalbsbraten mit Kartoffeln.

Juni. — **Montag.** Saueres Gänsejung mit Kartoffelnudeln. — **Dienstag.** Würste und geröstete Kartoffeln. — **Mittwoch.** Schlegel in der Rahmsauce mit Kartoffeln. — **Donnerstag.** Abgebräunte Rindszunge mit Salat und Eiern. — **Freitag.** Blaugesottene Forellen mit Kartoffeln. — **Samstag.** Rehwildpret mit Kartoffeln. — **Sonntag.** Schinken mit eingerührten Eiern.

Juli. — **Montag.** Kalbsfricando mit Kartoffeln. — **Dienstag.** Gefüllter Wirsing. — **Mittwoch.** Gebratener Schafschlegel mit Kartoffelsalat. — **Donnerstag.** Ochsenschweif mit Knödeln oder Spatzen. — **Freitag.** Eierkuchen mit grünem Salat und Eiern. — **Samstag.** Lungenpfanzel mit Kartoffelsalat. — **Sonntag.** Eingemachtes Gansjung mit Kartoffeln.

August. — **Montag.** Gänseleber in Sauce mit Kartoffeln. — **Dienstag.** Kalbsbraten mit Salat. — **Mittwoch.** Gebratene Hühner mit Salat oder Compot. — **Donnerstag.** Sauere Lunge mit Kartoffeln oder Knödeln. — **Freitag.** Fuhrmannsküchlein mit grünem Salat. — **Samstag.** Eingemachtes Kalbsbries mit Kartoffeln. — **Sonntag.** Kalter Kalbsbraten mit grünem Salat.

September. — **Montag.** Rindszunge in Sardellensauce mit Kartoffeln. — **Dienstag.** Gedünstetes Schaffleisch mit Kartoffeln. — **Mittwoch.** Sauere gebratene Tauben und geröstete Kartoffeln. — **Donnerstag.** Hasenbraten mit Kartoffeln oder Salat. — **Freitag.** Gebackene Fische mit Kartoffelsalat. — **Samstag.** Schweinebraten mit Kartoffelsalat. — **Sonntag.** Kalter Braten und Salat.

Oktober. — **Montag.** Entenbraten mit Salat oder Compot. — **Dienstag.** Rostbraten mit Kartoffeln. — **Mittwoch.** Hasenpfeffer mit Kartoffelknödeln. — **Donnerstag.** Hammelschlegel

auf Wildpretart mit Kartoffeln. — **Freitag**. Schellfisch mit Butter und Kartoffeln. — **Samstag**. Gansbraten mit Kartoffelsalat. — **Sonntag**. Schinken mit gerösteten Kartoffeln.

November. — **Montag**. Sauere Leber oder Nieren mit Kartoffeln. — **Dienstag**. Nierenbraten mit Kartoffelsalat. — **Mittwoch**. Leberknopf mit Salat. — **Donnerstag**. Schwarzwildpret in Sauce mit Kartoffeln. — **Freitag**. Bücklinge mit Eiern. — **Samstag**. Hühnerbraten mit Salat. — **Sonntag**. Sauere Sulze mit Kartoffeln.

Dezember. — **Montag**. Hammelbraten mit Kartoffelsalat. — **Dienstag**. Fleischpfanzel mit grünem Salat. — **Mittwoch**. Kalbskoteletts mit Salat. — **Donnerstag**. Sauere Nieren mit Kartoffeln. — **Freitag**. Karpfen in brauner Sauce mit Knödeln. — **Samstag**. Gebratener Hase mit Kartoffeln. — **Sonntag**. Fleischstrudel mit Salat.

Gabelfrühstücke.

1. Bouillon mit Eiern. — Blaugesottene Forellen mit Kartoffeln und Butter. — Schinken, Zunge und Spargel in der Sauce. — Hühnerbraten. — Dessert.

2. Braunes Bouillon. — Hecht mit Kartoffeln und Butter. — Beefsteak mit grünen Erbsen oder Blumenkohl. — Kalter Rehbraten oder Rebhühner mit Aspik garnirt. — Dessert.

3. Bouillon. — Rühreier und Sardellen. — Bratwürste mit Senf. — Hammelkoteletts mit gerösteten Kartoffeln. — Rebhühnerbraten. — Compot. — Dessert.

4. Bouillon. — Schellfisch mit Butter und Kartoffeln. — Spargel mit Kalbskoteletts. — Hühnerbraten mit Salat oder Compot. — Dessert.

5. Bouillon. — Gansleberpastete mit Aspik garnirt. — Kalbsfricando gedünstet mit Spinat. — Schnepfenbraten mit Compot. — Dessert.

6. Bouillon. — Sardellenbrod. — Schellfisch mit Kartoffeln. — Kapaunenbraten mit Salat und Compot. — Dessert.

7. Bouillon. — Westphälischer Schinken mit Spargel und Buttersauce. — Gelbe Rüben mit Lammskoteletts. — Rehbraten mit Salat und Compot.

8. Bouillon. — Beefsteak mit Ei (Ochsenaugen). — Endiviengemüse mit Hühnerkoteletts. — Hasenbraten mit Kartoffeln und Compot. — Dessert.

9. Bouillon. — Rehbraten mit Kartoffelpüree. — Blumenkohl mit französischen Omeletts. — Hühnerbraten mit Salat und Compot. — Gesulzte Gansleber. — Dessert.

10. Bouillon. — Sardinen in Oel. — Bohnengemüse mit Hammelkoteletts. — Rehbraten. — Dessert.

11. Bouillon. — Geräucherter Rheinlachs mit Butter. — Spinat mit Kalbsschnitzeln. — Fasanenbraten mit Aprikosen oder Orangencompot. — Dessert.

12. Bouillon. — Caviar, Radieschen mit Butter. — Huch mit Butter und Kartoffeln. — Haselhuhn und Pfirsich-Compot oder Apfelcompot. — Dessert.

Mittagsessen
bei festlichen Gelegenheiten.

Januar. — Suppe mit gebackenen Knödeln. — Butterteigpastete mit Farce gefüllt. — Rindfleisch mit warmem Meerrettig, Essiggurken oder Preißelbeeren. — Sauerkraut mit Rebhühnern. — Schellfisch mit Butter und Kartoffeln. — Indianbraten mit Compot und Salat. — Abgetrockneter Brodpudding mit Hagebuttensauce. — Sandkuchen und kleines Dessert.

Februar. — Reissuppe mit Huhn. — Meermuscheln mit Mayonaise gefüllt. — Gebratenes Rindfleisch (Lenden) garnirt mit Gemüse und Maccaroni. — Schwarzwurzelgemüse

mit Kalbskoteletts. — Forellen mit Sauce und Kartoffeln. — Kapaunenbraten mit Compot und Salat. — Russische Creme gestürzt. — Punschblätter und kleines Dessert.

März. — Suppe von Verschiedenem (Eierkäs, feine Knödeln ꝛc.). — Rissolen. — Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Marinirter Häring oder Gurken. — Rosenkohl mit geräucherter warmer Zunge. — Gebratener Hecht mit Sardellensauce und Kartoffeln. — Rehbraten mit Salat und Compot. — Englischer Pudding mit Chaudeau. — Brodtorte und kleines Dessert.

April. — Kräutersuppe mit gebähten Schnitten. — Schellfisch mit Kartoffeln und Butter. — Rindfleisch mit Kartoffelpüree, Petersilien- oder Schnittlauchsauce. — Gefüllter Wirsing mit gelber Buttersauce. — Tauben in Blutsauce mit Butterteig garnirt. — Lammsbraten mit Salat und Compot. — Nudelmehlspeise mit Hagebuttensauce. — Gefüllte Bröseltorte, kleines Dessert.

Mai. — Bisquitsuppe. — Sardellen mit Eiern und Aspik garnirt. — Rindfleisch mit Morauchen, kleinen Rettigen und Weichseln in Essig. — Spargel mit gekochtem Schinken. — Kalbsfricando. — Gansbraten. — Chokoladecreme. — Bisquittorte und kleines Dessert.

Juni. — Spargelsuppe mit gebackenem Brod. — Forellen, blau gesotten, mit Kartoffeln und Butter. — Rindfleisch mit Meerrettig in Milch. — Kleine Rettige und Zwetschgen in Essig. — Kohlrabi mit gebackenem Bries. — Junge Hühner, gebraten, mit Salat und Compot. — Mandelpudding mit Kirschensauce. — Punschtorte, Käse und frische Butter, Obst und kleines Dessert.

Juli. — Krebssuppe. — Sardellenbrod. — Gebratenes Rindfleisch mit gebratenen oder gerösteten Kartoffeln. — Bohnengemüse mit Lammskoteletts. — Scheidfisch mit Butter und Kartoffeln. — Hirschbraten mit Salat und Compot. — Chokoladeauflauf. — Kirschkuchen von Sandteig. — Obst und kleines Dessert.

August. — Mocturtelsuppe (falsche Schildkrötensuppe). — Schinkengateau. — Rindfleisch mit Kapernsauce. — Gurken und Salat von rothen Rüben. — Blumenkohl und Hühnerkoteletts. — Hecht mit Butter und Kartoffeln. — Hühnerragout mit gedünstetem Reis garnirt. — Entenbraten mit Salat und Compot. — Karthäuserklöse mit Kirschensauce. — Weichselkuchen, Obst und kleines Dessert.

September. — Nudelsuppe mit Huhn. — Große Krebse. — Rostbraten mit Kartoffeln und Maccaroni garnirt. — Spinat mit Kalbsschnitzeln. — Gebratener Schill mit Sardellen und Kartoffeln. — Rebhühner mit Sauerkraut und Compot. — Vanillecreme, Chokoladetorte, Hohlhippen und kleines Dessert.

Oktober. — Lebersuppe. — Häring mit Aspik. — Rindfleisch mit Kartoffeln und Buttersauce. — Bohnensalat. — Blaukraut mit Bratwürsten. — Gebratener gespickter Karpfen mit Kartoffeln. — Indianbraten mit Salat und Compot. — Citronenauflauf mit Zwetschgencompot. — Mandeltorte. — Obst und kleines Dessert.

November. — Suppe mit Markknödeln und Blumenkohl. — Gesulzte Gansleber, gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln und Maccaroni garnirt, gelbe Rüben mit Hirnbavesen. — Huchfisch mit Butter und Kartoffeln. — Hase in Sauce mit gebackenen Kartoffelwürstchen. — Gansbraten mit Salat und Compot. — Aepfelcharlot. — Zimmttorte, Obst und kleines Dessert.

Dezember. — Leberknödelsuppe. — Gansleberpastete mit Aspik garnirt. — Rindfleisch mit Sardellensauce oder Selleriesalat oder geriebenem Rettig. — Rebhühner mit Sauerkraut. — Kalbsschlegel mit Rahmsauce und gebratenen Kartoffeln. — Mehlpudding mit Hagebuttensauce. — Gefüllte Mandelblätter, Obst und kleines Dessert.

Abendessen
mit vier Speisen.

Januar. — Schleimsuppe. — Schill mit Butter und Kartoffeln. — Rehbraten mit Orangencompot und Salat. — Schinken und Zunge mit Aspik garnirt. — Dessert.

Februar. — Suppe mit geriebenem Teig. — Hecht mit Butter und Kartoffeln. — Kapaunenbraten mit Salat und Aepfelcompot. — Gesulztes Schwarzwildpret. — Dessert.

März. — Nudelsuppe. — Huchfisch mit Butter und Kartoffeln. — Lendenbraten mit Maccaroni. — Kaffeecreme mit kleinem Bisquit garnirt. — Dessert.

April. — Fleckelsuppe. — Beefsteak mit Kartoffeln. — Kalbsbries in Sauce, mit gebackenen und gesottenen Knödeln garnirt. — Gebratene Tauben mit Salat und Zwetschgencompot. — Dessert.

Mai. — Legirte Griessuppe. — Forellen blau gesotten mit Kartoffeln. — Kalbkoteletts mit Spargel in Sauce. — Mandel-Creme. — Dessert.

Juni. — Reisschleim. — Hühnerragout mit Blumenkohl garnirt. — Gefüllte Kalbsbrust mit Salat und Kirschencompot. — Große Krebse mit frischer Butter. — Dessert.

Juli. — Einlaufsuppe. — Gebratenen Karpfen mit Sardellen und Kartoffeln. — Gebratene Hühner mit grünem Salat und Eiern. — Gefüllte Bisquitrouladen. — Dessert.

August. — Sagosuppe. — Scheidfisch mit Butter und Kartoffeln. — Hirschbraten mit Salat. — Gesulzte Hühner. — Dessert.

September. — Baumwollsuppe. — Gansleber in Sauce und Kartoffeln. — Rebhühner mit Salat und Birnencompot. — Süße gefüllte Omeletts. — Dessert.

Oktober. — Gemischte Suppe. — Hasenbraten mit Salat und Prünellen. — Kalbskoteletts mit Huch und Kartoffeln. — Gesulzter Hecht. — Dessert.

November. — Maccaronisuppe. — Gebackenen Karpfen mit Salat. — Entenbraten mit Aepfelcompot. — Hohlhippen mit Weinchaudeau. — Dessert.

Dezember. — Hirnsuppe mit gebackenem Brod. — Kalbszungen in Sardellensauce mit Kartoffeln. — Gansbraten mit Salat und Aepfelcompot. — Aepfelkuchen von Butterteig. — Dessert.

Mittagessen

für eine Hochzeit oder eine sonstige festliche Gelegenheit mit acht warmen Speisen.*)

Januar. — Gemischte Suppe (gebackene Erbsen, Eierkäse, fein geschnittenes Fleisch). — Kleine Butterteigpasteten mit Farce. — Gespickten Lendenbraten, garnirt mit Kartoffeln und Maccaroni. — Schwarzwildpret in Sauce. — Schellfisch mit Butter und Kartoffeln. — Indianbraten und Rehbraten. — Mandelpudding mit Kirschensauce. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert und vier Teller Obst.

Februar. — Leberknödelsuppe. — Hecht mit Butter und Kartoffeln. — Gebratenes Rindfleisch mit gerösteten Kartoffeln garnirt. — Sauerkraut mit Rebhühnern. — Kapaune in Sauce mit Butterteig garnirt. — Rehbraten mit Salat und Orangencompot. — Kabinetspudding. — Früchtegefrornes. — Zwei Torten, sechs kleine Teller Dessert, Obst.

---

*) Für vierundzwanzig Personen rechnet man für jedes Gericht zwei Schüsseln oder Platten.

März. — Wurzelsuppe mit kleinen Brodknödeln. — Gesulzte Pöckelzunge. — Gebratenes Rindfleisch mit Maccaroni und Kartoffelpüree. — Gebratenen Schill mit Sardellenbutter und Kartoffeln. — Blaukraut mit Bratwürsten und Schinken. — Kalbsfricando. — Indianbraten. — Gesottener Mehlpudding mit Hagebuttensauce. — Vanillegefrornes. — Zwei Torten, vier kleine Teller Dessert und Obst.

April. — Hirnbavesensuppe. — Schinkengateau. — Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln garnirt. — Scheidfisch mit Butter und Kartoffeln. — Kohlrabengemüse mit Kalbskoteletts. — Rehbraten mit Salat und gemischtem Früchtencompot. — Kaffeecreme. — Zwei Torten, sechs Teller kleines Dessert, Obst.

Mai. — Nudelsuppe mit Huhn. — Gesulzte Hühner. — Gebratenes Rindfleisch und Kartoffeln. — Spargel mit Sauce und Schinken. — Schillfisch mit Butter und Kartoffeln. — Gansbraten mit Salat und Eiern. — Reispudding mit Kirschensauce. — Mandelgefrornes. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert und Obst.

Juni. — Grüne Erbsensuppe mit gebackener Nuß. — Neue Häringe mit Aspik. — Rindfleisch mit Meerrettig, Gurken in Essig und Oel, Weichseln in Essig. — Kohlraben mit warmer geräucherter Rindszunge. — Hecht mit Butter und Kartoffeln. — Enten in Sauce mit Butterteig garnirt. — Gebratene Hühner mit Salat und Eiern. — Kalte Weincreme mit Bisquit. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert, Obst.

Juli. — Spargelsuppe mit gebackenen Brodknödeln. — Forellen blau gesotten mit Kartoffeln. — Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln und grünen Erbsen garnirt. — Bohnengemüse mit Hammelskoteletts. — Rehbraten mit Salat und frischem Kirschencompot. — Gansbraten mit grünem Salat und Eiern. — Schwarzbrodpudding mit Rothweinsauce. — Früchten-Gefrornes. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert und Obst.

August. — Hirnknödelsuppe. — Gebratenes Rindfleisch garnirt mit grünen Bohnen und Maccaroni, Gurken in Essig und Oel. — Blumenkohl mit warmer Rindszunge. — Hühner in Sauce mit Butterteig garnirt. — Hecht gebraten, mit Sardellen und Kartoffeln. — Entenbraten mit Salat. — Rehbraten mit frischem Kirschencompot. — Englischen Pudding mit Chaudeau. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert, Obst.

September. — Leberknödelsuppe. — Häring mit Mayonaise. Gesottenes Rindfleisch, Zwiebelsauce, Eiersauce mit Schnittlauch, Gurken in Essig und Weichseln. — Wirsing mit Hammelcoteletts. — Hirschfricando mit Butterteig garnirt. — Rebhühnerbraten mit Salat und Birnencompot. — Gesulzte Gansleber. — Chokoladcreme. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert und Obst.

Oktober. — Abgetrocknete Brodknödelsuppe. — Gebratenes Rindfleisch mit gerösteten Kartoffeln garnirt. — Blumenkohl mit gebackenen Hühnern. — Schill mit Butter und Kartoffeln. — Indian mit Salat und Birnencompot. — Mehlpudding mit Hagebuttensauce. — Weiße Citronensulze. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert, Obst.

November. — Gemischte Suppe (Eierkäs, Knödeln). — Gesottenes Rindfleisch mit Sardellensauce. — Gurken und Preißelbeeren. — Gestürztes Sauerkraut mit Rebhühnern. — Hasenragout mit Butterteig garnirt. — Forellen, blau abgesotten mit Sauce. — Gansbraten mit Salat und Aepfelcompot. — Kalte Weincreme mit Bisquit. — Vanillegefrornes. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert und Obst.

Dezember. — Krebssuppe. — Gebratenes Rindfleisch mit Blumenkohl und Kartoffeln garnirt. — Blaues Kraut mit Schinken. — Kalbsfricando. — Scheidfisch mit Buttersauce. — Kapaunbraten, Salat und Orangencompot. — Abgetrockneten Brodpudding mit Kirschensauce. — Erdbeergefrornes. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert und Obst.

Abendessen

bei Hochzeiten oder sonstigen festlichen Gelegenheiten für vierundzwanzig Personen mit sechs Speisen.

Januar. — Krebssuppe. — Huchfisch mit Butter und Kartoffeln. — Enten in Sauce mit Butterteig garnirt. — Kapaunenbraten mit grünem Salat. — Rehbraten mit Prünellencompot. — Vanillecreme. — Zwei Torten, drei Teller kleines Dessert, Obst.

Februar. — Gemischte Suppe. — Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln und Maccaroni garnirt. — Schill mit Butter und Kartoffeln. — Kalbsfricando. — Indianbraten mit Salat und Aepfelcompot. — Reispudding mit Hagebuttensauce. — Zwei Torten, drei Teller kleines Dessert, Obst.

März. — Reissuppe mit Huhn. — Scheidfisch mit Butter und Kartoffeln. — Schwarzwildpret in Sauce. — Kapaunenbraten mit Salat und gemischtem Früchtencompot. — Mandelpudding mit Chaudeausauce. — Vanillegefrornes. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert, Obst.

April. — Nudelsuppe. — Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln und Maccaroni garnirt. — Hecht mit Butter und Kartoffeln. — Hühnerragout mit Kalbsbries gemischt. — Rehbraten mit Salat und Orangencompot. — Kaffeecreme. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert, Obst.

Mai. — Schleimsuppe. — Forellen blau abgesotten. — Rehfricando mit Butterteig garnirt. — Gansbraten mit Salat und Prünellencompot. — Schinken und Zunge mit Aspik garnirt. — Pudding von Schwarzbrod mit rothem Wein.

Juni. — Krebssuppe. — Gebratenes Rindfleisch mit Maccaroni garnirt. — Spargel mit Buttersauce und Schinken. — Schill mit Salat und Eiern. — Russische Creme mit Bisquit garnirt. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert, Obst.

Juli. — Gemischte Suppe. — Hecht mit Butter und Kartoffeln. — Kalbsfricando. — Gansbraten mit Salat und Eiern. — Gesulzte Zunge. — Mehlpudding mit Kirschensauce. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert und Obst.

August. — Reissuppe mit Huhn. — Gebratenes Rindfleisch mit Bohnen und Wassernudeln garnirt. — Enten in Sauce mit Butterteig garnirt. — Schill mit Butter und Kartoffeln. Rehbraten mit Salat und Compot. — Abgetrockneter Brodpudding. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert und Obst.

September. — Hirnpfanzelsuppe. — Forellen mit Sauce und Kartoffeln. — Hühner in Sauce mit Blumenkohl garnirt. — Hasenbraten mit Salat und Zwetschgencompot. — Gesulztes Scharzwildpret. — Kalte Weincreme. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert und Obst.

October. — Gemischte Suppe. — Rindsfilet mit Kartoffeln und kleinen Spatzen garnirt. — Huchfisch mit Butter und Kartoffeln. — Hasenragout mit Butterteig garnirt. — Indianbraten mit Salat und Aepfelcompot. — Englischen Pudding mit Chaudeau. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert, Obst.

November. — Krebssuppe. — Scheidfisch mit Butter und Kartoffeln. — Rebhühner in Sauce mit Butterteig garnirt. — Kapaunbraten mit Salat und Birnencompot. — Schinken mit Aspik garnirt. — Mehlpudding mit Kirschensauce. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert. — Obst.

Dezember. — Nudelsuppe. — Rindsfilet mit Maccaroni und Kartoffeln garnirt. — Hecht mit Butter und Kartoffeln. — Hirschfricando mit Butterteig garnirt. — Kapaunbraten mit Salat und Orangencompot, Vanille- und Erdbeergefrornes. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert.

Allgemeine Uebersicht

des Inhaltes.

Register.

Im Verlage von A. Coppenrath in Regensburg sind **vom** Verfasser: „Die Kinder der Wittwe" die nachfolgenden Erzählungsschriften erschienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Adolf und Ludoiska, oder das Gottesgericht auf den Eisfeldern Rußlands. Dritte Auflage. Mit Stahlstich. 8. 36 kr. od. 11¼ ngr.

Der Allerseelensonntag, oder die Macht der Leidenschaften. Zweite Auflage. Mit Stahlstich. 8. 36 kr. od. 11¼ ngr.

Die Ausgewanderten und der Indianer, oder die Kraft des Glaubens. Zweite Auflage. Mit Stahlstich. 8. 36 kr. od. 11¼ ngr.

Deutschlands Christbaum, oder Glaube und Menschenwahn. Mit Stahlstich. 8. 24 kr. od. 7½ ngr.

Die Fischer, oder die Hinabfahrt in das Meer. Mit Stahlstich. 8. 36 kr. od. 11¼ ngr.

Der Glaube als Leuchtthurm, oder ohne Wahrheit keine Freiheit. Mit Stahlstich. 8. 36 kr. od. 11¼ ngr.

Gottfried von Bouillon, oder die Eroberung des heiligen Grabes. Dritte Auflage. Mit Stahlstich. 8. 36 kr. od. 11¼ ngr.

Die Kinder der Wittwe, oder der Herr hilft auf den schuldlos Leidenden, und demüthigt die Sünder bis zur Erde. Dritte, verbesserte Auflage. Mit Stahlstich. 8. 30 kr. od. 9 ngr.

Des Künstlers Schutzgeist, oder das Wiedersehen auf dem Friedhofe. Zweite Auflage. Mit Stahlstich. 8. 36 kr. od. 11¼ ngr.

Olivier Cromwell, oder eine Nacht im Sarge. Dritte Auflage. Mit Stahlstich. 8. 36 kr. od. 11¼ ngr.

Die Perle von Genua, oder Lohn kindlicher Liebe und Treue. Vierte Auflage. Mit Stahlstich. 8. 36 kr. od. 11¼ ngr.

Des Prager Goldschmieds Töchterlein, oder die Schweden in Böhmen. Dritte Aufl. Mit Stahlstich. 8. 36 kr. od. 11¼ ngr.

Randolph Douglas und Ludmilla, oder das zweite Gesicht. Mit Stahlstich. 8. 36 kr. od. 11¼ ngr.

Die Tscherkessen, oder Dschatemir der Sohn des Barden. Zweite Auflage. Mit Stahlstich. 8. 36 kr. od. 11¼ ngr.

Die Todtenstadt, oder der Matador der Arena. Mit Stahlstich. 8 48 kr. od. 15 ngr.

Vaterlandsliebe und Treue in Kampf und Tod, oder Richard, der edle Gebirgsjäger am Königssee. Zweite Auflage. Mit Stahlstich. 8. 36 kr. od. 11¼ ngr.

Verbrechen aus Habsucht, oder die stumme Anklage des Grabes. Mit Stahlstich. 8. 48 kr. od. 15 ngr.

Das Volk und seine Verderber, oder der Triumph des irreligiösen Philosophismus und seine Folgen. Mit Stahlstich. 8. 36 kr. od. 11¼ ngr.

Digitized by Google